

## LA SUEDE

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

### Présentation et gastronomie

La Suède est un pays du nord de l'Europe faisant partie de la Scandinavie et de l'union Européenne depuis 1995. Il s'agit d'une monarchie depuis près de mille ans.

A l'ouest, la Suède est séparée partiellement de la Norvège par une chaîne de moyennes montagnes et de hauts plateaux (les Alpes scandinaves)

**Capitale : Stockholm**

**Superficie : 450000 Km<sup>2</sup>**

**Population : 10 100 000 hab**

Le climat est relativement tempéré, dû à l'influence du Gulf Stream. Le nord du pays présente des hivers particulièrement longs et rigoureux. (-15 ° à -20 °)

La cuisine traditionnelle suédoise est basée sur la conservation des aliments (saler, fumer, sécher, mariner, stériliser, congeler). Il faut utiliser l'hiver les aliments récoltés l'été.

Le pain y est bien présent, ainsi que les fromages à pâte semi dure, et bien entendu la consommation de poisson est très importante.

Les suédois déjeunent en général copieusement le matin, mangent légèrement le midi et font un repas complet en fin d'après-midi vers 18h00.

### La carte



### Les produits Marqueurs

#### Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœufs, vaches laitières, porcs, chèvres, oies, canards, rennes, élans, pigeons, oies sauvages, poules des neiges.

#### Produits de l'agriculture et du maraichage :

Blé, seigle, orge, avoine, pommes de terre, choux, betteraves rouges, asperges, raifort, bettes, oignons.

- Herbes aromatiques (aneth, mélisse, angélique...)
- Baies (airelles, sureau, cassis, fraises des bois...)

#### Produits de la pêche

- Anguilles, harengs, écrevisses, turbot, cabillaud, églefin, saumon, langoustines, crevettes...

#### Produits de l'agroalimentaire

- Harengs salés, fumés, fermentés, marinés, saumon et anguille fumés, œufs de saumon, conserves de légumes et de fruits.
- Viandes de rennes et d'élan fumées, pâte de renne.

#### Produits laitiers

- Lait, lait fermenté, lait filé, crème aigre, fromages.

## Les spécialités et les recettes

Soupe au pois et au petit salé.

Tartine de pain de mie recouverte de crevette, de saumon, de hareng et de concombre.

Saumon et anguille fumés

Viande de renne et d'Elan

Gratin de pommes de terre d'oignons et d'anchois à la crème aigre.

Saumon mariné à l'aneth (gravlax)

Boulette de viande à la suédoise avec de la purée de pommes de terre.

Crêpes dentelles de pommes de terre à la ciboulette.

Lard fumé aux oignons et aux pommes.

Viennoiserie à la cannelle

Crêpes accompagnées d'airelles, de fruits au sirop ou de confiture.

## Les bonnes tables

### Produits avec sigles officiels

### Menu

**Filets de saumon mariné à l'aneth, sauce au miel et à la graine de moutarde. Salade de concombre**

**Noisette de renne aux champignons des bois**

**Dentelle de pommes de terre à la ciboulette**

**Assortiment de fromages de Gotland**

**Petites crêpes au fruits rouges et à la crème aigre.**