

LE DANEMARK

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

CAPITALE : Copenhague

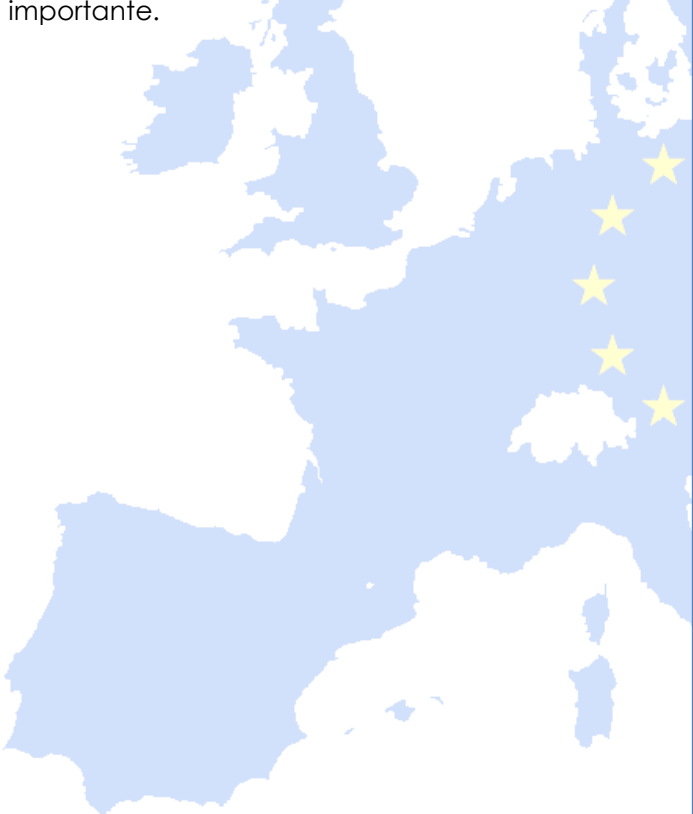
Superficie : 43090 km²

Population : 5330000 hab

Principales villes : Alborg, Odense, Esberg...

Au nord de l'Allemagne, le Danemark est composé de 483 îles ou îlots plats. Ce pays est la partie la plus au sud de la Scandinavie. Bordé à l'ouest par la mer du nord et à l'est par la Baltique, le Danemark bénéficie d'un climat maritime tempéré et pluvieux.

La cuisine très simple utilise beaucoup le beurre et la crème. La consommation de viande de porc, de pommes de terre et de poissons est très importante.



La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc
- Poulet, oie, canard

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- orge, blé, seigle, houblon, choux, pommes de terre, fruits rouges, carottes, betteraves à sucre..

Produits de la pêche

- Hareng, cabillaud, maquereaux, morue, anguille, crevette, saumon et truite d'élevage.

Produits de l'agroalimentaire

- Conserves de poissons, charcuteries, pains, brasseries, farine de poisson...

Produits laitiers

- Beurre, crème, babeurre, fromages Danablu AOP, Eron AOP, Sanso, Havarti

Les spécialités et les recettes

Smorrebrod

Tartine de pain noir ou bis garnie comme des canapés et présentant une multitude de variétés (plus de 200) : au saumon mariné, au hareng, au concombre, à l'anguille fumée, au salami, aux œufs...

Rollmops : Harengs marinés au vinaigre.

Silbebof : Harengs panés

Ale Karrysovs : Anguille au curry

Alebrod : pain d'anguille

Helleflynder : flétan grillé ou bouilli

Frikadeller : Boulette de viande de bœuf ou de porc haché

Brunde kartofler : pommes de terre en robe des champs, épluchée, sautées au beurre puis caramélisées avec de la cassonade.

Spefepotsi : jambon roulé

Leverposkj : Pâté de foie

Roedgroed : fruits rouges cuits puis mélangés dans un coulis composé des mêmes fruits. Se mange avec de la crème fraîche fouettée.

Brune kager : Gâteaux secs aux épices, aux amandes et à la cassonade.

Ollerbrod : Soupe de pain au gruau et à la bière additionnée de cumin.

Hjerneboller : Beignets de cervelles

Kransege : Pièce montée faite de couronnes de pâte d'amande ornée de fruits confits.

Les bonnes tables

Ensemble à Copenhague

Kong hans kaelder à Copenhague

Chef : Thomas Rode Andersen

Falsled Kro à Millinge

Chef : M. Jean Louis Lieffroy

Kommandanten à Copenhague

Produits avec sigles officiels

Lammefjordsgulerod AOP (carotte)

Danablu AOP (Fromage bleu danois)

Menu

Ollebrod
(bouillie de pain de seigle à la bière brune)

Ale Karrysovs
(anguille au curry)

Frikadeller
(Boulettes de viande)

Brunde kartofler
(pommes de terre sautées)
Danablu

Roedgroed
(Fruits rouges cuits)