

LES PAYS BAS

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 : Amsterdam

Superficie : 41526 km²

Villes Principales : Utrecht, Maastricht, Rotterdam, Arnhem, Zwolle, Breda...

Entre Belgique et Allemagne, les pays bas sont bordés à l'ouest par la mer du nord. Traversés par de grands fleuves ou rivières européens comme le Rhin et la Meuse, les pays Bas sont un pays plat.

Des terres fertiles prises sur la mer fournissent d'excellents légumes. Son Climat est tempéré. Son passé colonial se retrouve dans sa cuisine ou hareng, porc et riz mélangés à des épices y ont une place importante.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc
- Poulet
- Gibier

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- Blé, betteraves, sucre, pommes de terre, pommes, poires, prunes, fruits rouges, carottes, céleris rave, chou, chou-fleur, oignon, poireaux, concombres, tomates...
- Fleurs comestibles...

Produits de la pêche

- Hareng, sole, carrelet, turbot, merlan, congre, morue, anguille, crevettes, huitres, moules...

Produits de l'agroalimentaire

- Charcuteries, (saucisson de Gueldre)
- Fromageries, légumes de serres.

Produits laitiers

- Fromages AOP
- Edam, leerdamer, geitekaas (fromage de chèvre)

Les spécialités et les recettes

Maatjes haring

Harengs Marinés

Balkenbrij

Gâteau de dés de tête de porc moulé avec la cuisson liée ; servi avec de la compote de pommes)

Soupe verte

Soupe de haricots au persil et gouda râpé.

Boerenkass soep

Soupe aux légumes gratinés au gouda ou à l'Edam

Erwtensoep

Soupe aux pois cassés et jarrets de porc

Toast Wihelmine

Toast couvert de d'de gouda ou d'Edam, amandes hachées et ananas. Le tout lié à la mayonnaise.

Rijsttafel

Riz épicé accompagné d'assiette de viande, de poisson, de légumes et de sauces diverses.

Hutspot

Pot-au-feu aux légumes cuits écrasés et saucisses fumés.

Booren Kool

Potée de chou frisée et pomme de terre à la saucisse

Gehaktbal

Boulettes de viande épicées.

Rolpens

viande marinée puis sautée avec des pommes de terre et ananas.

Hazepepper

Civet de lièvre au poivre

Poffert

Sorte de kouglof

Gaufres

Hopjes

Caramel au café

Boterloek

Gâteau au beurre et amandes

Les bonnes tables

LA RIVE à Amsterdam

Chef Christophe Vermeer

Produits avec sigles officiels

Fromages (AOP)

Menu

Soupe de légumes gratinés au gouda

Filets de harengs marinés

Pot-au-feu aux légumes cuits écrasés et saucisses fumés

Kanterkass AOP

Gâteau de crêpes