

## LE ROYAUME UNI

Dans ce cours :

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

### Les ressources et produits



Le royaume uni se compose de la grande Bretagne (Angleterre, Écosse, pays de Galles), de l'Irlande du nord et de la plupart des îles contigües sauf l'île de Man.

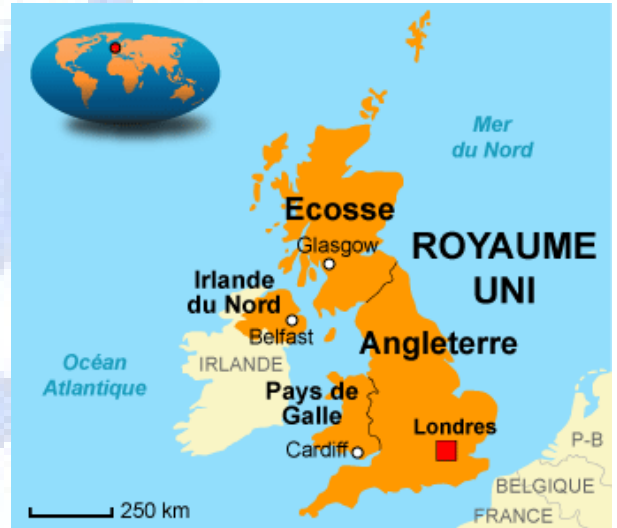
C'est la plus grande île d'Europe et la neuvième île la plus grande du monde.

C'est une royauté mais la souveraine Elisabeth II, n'a qu'un rôle représentatif, le pays est dirigé par un premier ministre et son gouvernement.

La gastronomie anglaise est influencée par la richesse et la diversité de ses terroirs, par son climat et surtout par les nombreux échanges et importations de matières premières en provenance de l'ancien empire britannique.

La cuisine est multiculturelle. (Indienne, italienne, américaine, etc...)

### La carte



### Les produits marqueurs

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

- Bœuf, agneau, volailles, porc
- Gibier : venaison, gibier à plumes.

#### Produits de l'agriculture et du maraîchage

- Avoine, orge, blé, maïs, pommes de terre, petits pois, carottes, épinards, laitue, haricots, choux, navets.
- Pommes, poires, prunes, rhubarbe, fruits rouges, mûres, fraises, cerises, framboises, groseilles...

#### Produits élaborés

- Jambon d'York, haggis
- Condiments: chutney, pickles, piccalillis, Worcestershire sauce...
- Cakes, Shortbread, Christmas pudding, marmalade...

#### Boissons

- Bières (blondes, brunes et rousses)
- Whisky, gin, cherry brandy
- Cidres

## Les recettes

### OX TAIL SOUP

Consommé à base de queue de bœuf garnie d'une brunoise de carottes, de navets, de céleri ou de petites boules de légumes levées à la cuillère dite à « ox tail » additionner de vieux madère à l'envoi.

### Chicken broth

Consommé de volaille garni de dés de volaille poché, d'une brunoise de légumes et de riz Patna.

### Fish'n chips

Filets de cabillaud ou d'aiglefin enrobé de pâte à frire à la bière, frit et accompagné de pommes de terre frites.

### Yorkshire pudding

Sorte de gros choux réalisé en pâte proche de la pâte à crêpes et cuit à haute température dans des moules spéciaux graissés copieusement avec de la graisse de fonte du rôti de bœuf.

### Steak and kidney pie

Sorte de tourte réalisée avec de la viande de bœuf et des rognons sautés dans un plat spécial, puis recouvert d'une abaisse de pâte feuilletée.

### Apple pie

Même chose mais avec des pommes sautées, miel et sucre roux.

### Trifle

Dessert composé de couches de génoise ou biscuit imbibé d'alcool, de marmelades de fruits rouges ou de crème anglaise et de crème chantilly.

### Crumble

Sablage réalisé avec du sucre roux, de la farine, du beurre et de la poudre d'amandes. Il peut être salé avec du parmesan, de la chapelure ou de la biscotte écrasé.

## Les bonnes tables de la région

Le Gavroche à Londres  
Chef : Michel Roux

Gordon Ramsay à Londres  
Chef : Gordon Ramsay

Les restaurants des hôtels : Ritz, Savoy, Connaugh, Westbury.

## Produits avec signe officiel

Saumon d'Ecosse LR  
Huitres de Whitstable IGP  
Pommes de terre de Jersey IGP  
Bœuf black Angus Aberdeen IGP  
Cheddar, Stilton, Cottage cheese... AOP  
Bière brune de Newcastle IGP

## Menu

**Crème froide de petits pois à la menthe**

**Smoked Scotch salmon horse  
Radish sauce**

**Roast rib of welsh Black Angus beef  
Yorkshire pudding  
Young buttered carrots, creamed spinach**

**Stilton au vieux porto**

**Sherry trifle  
ou  
Apple Pie**