

Et sinon, qu'est ce qu'on mange #Argentine



Et sinon, qu'est ce qu'on mange #Argentine

By Floriane

L'Argentine est réputée pour ses excellentes VIANDES, et il y a de quoi ! En revanche, on ne s'attendait pas à avoir autant de restaurants italiens et de glaciers plus bons les uns que les autres. On était plutôt content de toute cette influence italienne.

Pour rester dans notre budget, nous avons souvent cuisiné dans les auberges, en nous faisant tout de même plaisir avec quelques supers bons morceaux de viandes, des pâtisseries et des glaces à gogo.

Cuisine à l'auberge

Crêpe party

Quelques spécialités, végétariens s'abstenir :

Et sinon, qu'est ce qu'on mange #Argentine

- **L'asado**, assortiment de plusieurs viandes, composé généralement de morceaux de bœufs et de saucisses cuisinés à la « **parilla** », posé sur une grille, le tout cuit à la chaleur des braises. La viande est toujours extrêmement tendre, c'est un délice. Petit coup de cœur pour le **beef de chorizo**. L'accompagnement, souvent des frites, est servi à part. Des légumes ? Heu désolé, no conozco..
- **Empanadas**: chaussons fourrés à la viande, au poulet, au fromage ou au maïs. Il y en a partout, c'est généralement consommés en entrée ou en « en cas ».
- **Humitas**: sorte de pâte de maïs, assaisonné avec quelques légumes et du fromage le tout cuit dans une feuille de maïs. Bien garni, c'est très bon.

Pizza

Humitas

Au niveau des petites douceurs,

- **Dulce de leche**: c'est LA pâte à tartiner nationale, consommée bien plus que le Nutella et la confiture réunis chez nous, au début, c'est surprenant très sucré avec un léger goût de caramel. Puis c'est devenu un incontournable de nos petits déjeuners.
- **Afajoles**: on en trouve absolument partout, c'est deux galettes au beurre réunies entre elles par du Dulce de leche. Du fat, du fat et encore du fat. Une vraie TUERIE. On a récupéré une recette d'un Argentin, les plus chanceux pourront en goûter à notre pot de retour.
- **Glaces**: il y a énormément de glaciers et c'est généralement des fabrications artisanales, gros coup de cœur pour le parfum **Calafate** (c'est un fruit de couleur violet de Patagonie) excellent! On a également testé toutes les sortes de glace au Dulce possible (aux noix, fruits, cacahuètes..). Bref, on s'est fait bien plaisir !

Un demi kilo de glace

Glace des 1 mois de voyage

Et sinon, qu'est ce qu'on mange #Argentine

Et sinon qu'est qu'on boit ?

- **Mate:** c'est LA boisson consommée tout au long de la journée et c'est souvent un moment convivial. C'est un peu comme nos pauses-café. Dès le passage de la frontière chaque douanier sans exception à sa tasse de maté et son thermos, pour l'eau chaude, sur son bureau, on sait tout de suite qu'on arrive bien en Argentine!
- **Sodas en poudre:** qui se diluent dans l'eau, remplacent l'eau à table. C'est très chimique, on a testé qu'une seule fois. Merci non merci..
- **Vin:** c'est généralement des vins très fruités qui se boivent vraiment facilement à des prix très doux. On ne s'est jamais privé!!
- **Bières** du coup, on en a très peu testé donc on n'aura pas grand chose à dire dessus. Faudra qu'on revienne !

Bref, vous l'aurez compris, on s'est vraiment régalé en Argentine. Notre tour du monde culinaire a plus que bien commencé.

Donnez une note à cet article :
0 avis (0/5)

Merci de partager notre article :

- [Partager sur X\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) X](#)
- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) Facebook](#)
- [Partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) Pinterest](#)
- [Partager sur WhatsApp\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) WhatsApp](#)
- [Plus](#)