

Et sinon qu'est ce qu'on mange #Chili



Et sinon qu'est ce qu'on mange #Chili

By Floriane

En Patagonie chilienne, on prenait quasiment tous nos repas à l'auberge. Le coût de la vie est tellement élevé dans cette partie du pays que tous les voyageurs cuisinent. À l'heure des repas, les cuisines étaient bondées, dans une ambiance toujours très conviviale, on s'échangeait des conseils voyages, et même des recettes ! Ensuite, plus on allait vers le nord, plus on mangeait dehors !

Chorillana

Chorillana

Nos spécialités préférées :

- **Ceviche:** poisson cru mariné dans du jus de citron, agrémenté de patates douces, de morceaux d'oignons et de coriandre. C'est hyper frais et très bon.
- **Completo:** c'est le sandwich de référence, composé avec du pain à hot-dog, une saucisse type knacki, des morceaux de tomates et d'oignons, le tout est recouvert d'avocats écrasés. Ce dernier est très présent dans la cuisine chilienne, ils sont excellents rien à voir avec ceux que l'on trouve chez nous, généralement pas mûrs et souvent sans goût.. On en a mangé à quasiment chaque repas !
- **Pastel de choclo:** c'est leur quiche lorraine, la viande hachée est cuite avec des raisins et des oignons, le tout est ensuite versé dans une pâte brisée recouverte d'une purée de maïs, pour finir gratiné au four.
- **Chorillana:** plat typique d'Amérique Latine, à base de morceaux de viande de bœuf, saucisses, de frites, de poivrons et d'oignons recouvert d'un œuf au plat avec une sauce à la bière ou au vin. On en a mangé pendant 4 mois sous différents noms.
- **Sopapillas:** des crêpes préparées à base de farine de courge frite, on en trouvait principalement dans la rue, surtout à Santiago, à tout moment de la journée.
- **Empanadas:** ces chaussons garnis de viande, poulet ou fromage cuits au four (ou frits) sont également très présents dans ce pays. À la différence de ses voisins du nord, ils sont particulièrement copieux pour notre plus grand plaisir.

Empanadas

Ceviche

Au niveau des petites douceurs :

- **Manjar:** c'est le Dulce de leche chilien, en plus sucré. On a largement préféré son cousin argentin.
- **Berlinas:** les Chiliens en sont assez fan, c'est tout simple, un beignet fourré au Manjar ou parfois à la crème. Mais jamais au chocolat, ça nous a sacrément manqué en Amérique Latine. On a bien rattrapé notre retard en Australie, rupture de stock après notre premier passage au supermarché !
- **Coronas:** c'est une torsade ronde à la crème, un gâteau sans Manjar ou Dulce, on était plutôt preneur pour changer.

Berlinas

Et sinon qu'est qu'on boit?

- **Pisco sour**: c'est un cocktail à base de Pisco (alcool de raisin), citron et un peu de blanc d'œuf, je vous rassure ça n'avait pas du tout une texture visqueuse. Le Chili et le Pérou s'autoproclament chacun l'inventeur. Nous, concrètement, on s'en foutait un peu de qui a inventé quoi. On a pu grâce à ça en boire pendant 2 mois ;)

- **Terremoto**: c'est un cocktail à base de vin blanc, grenadine et glace d'ananas, tellement sucré que ça se boit très facilement. On demandait « una replica » pour commander le suivant. L'origine de son nom, sûrement parce que le lendemain, c'était un vrai tremblement de terre dans nos têtes..

- **Vin**: comme en Argentine, on s'est fait super plaisir. C'était juste pour faire les réserves avant nos 7 mois D'Asie!

Au niveau des restaurants, à Valparaíso, on a mangé une excellente Chorillana au **Pimenton** et des empanadas de folie chez **Delicias Express**. À Santiago, les glaces de chez **Emporio Rosa** étaient super bonnes. Et on a mangé japonais lors de nos passages dans ces 2 villes, j'en mangeais environ 2 fois par semaine en France (oui légèrement addict) donc ça commençait sacrément à me manquer!

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](#)