

Entre tradition et modernité



Dans une période où le gouvernement multiplie

les actions pour mettre en avant les spécialités et produits hongrois, Hungaricums de tous types, il n'est pas inutile de faire un petit tour d'horizon de la gastronomie hongroise avec, bien entendu, quelques recettes et tendances.

Inutile de souligner que la gastronomie hongroise a beaucoup évolué depuis le changement de régime, si le poulet au paprika est encore souvent au menu du dimanche, le saumon fumé est, lui aussi, de plus en plus présent sur les tables et ce, malgré la crise économique qui frappe durement le pouvoir d'achat des ménages. Le chou farci étant adulé dans d'autres cultures et la soupe goulash trop répandue de Paris à Bangkok, c'est d'ailleurs le poulet au paprika que nous vous présenterons plus bas.

Même si l'usage de la chapelure reste immodéré, viandes, poissons et légumes panés sont légion dans tout menu typiquement hongrois qui se respecte, la cuisine hongroise est de plus en plus saine. Bien sûr, les mets sont souvent trop salés ou trop sucrés mais globalement il y a du mieux. Avec la mode de la cuisine fusion de nombreux restaurants, l'Olimpia, l'Onyx ou le restaurant Paris Budapest du Sofitel

ont prouvé qu'il était possible de revisiter les classiques hongrois avec talent.

Les nombreux bars lounge de la rue Ráday offrent des salades de plus en plus créatives qui remplacent avantageusement les traditionnels légumes marinés dans le vinaigre ou l'eau salée.

Pour l'apéritif à la maison, on trouve dans les grands marchés couverts des spécialités salées comme les pogacsa (celles au fromage frais de brebis, juhturo, sont excellentes) ou les sajtos ropi qui accompagnées de quelques tranches de téliszalami feront le délice de vos invités.

Si le bœuf de qualité est réservé aux heureux habitants des campagnes hongroises ou aux restaurants les plus chics, l'oie et le canard sont des valeurs sûres presque partout.

Le rapport au pain est un des éléments qui illustre le mieux l'évolution de la gastronomie en Hongrie. Autrefois proche de l'éponge trop utilisée, le pain est aujourd'hui en pleine mutation. Les variétés se multiplient, la qualité ne cesse de croître.

Recette du poulet au paprika et de ses petites galuskas

1 poulet, 2 oignons, 50 g de saindoux, de margarine ou de beurre, 1 cuillère à soupe de paprika doux, 2 tomates, 1/2 poivron rouge, une pincée de sel et une autre de poivre, 3 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation:

1. Coupez le poulet en morceaux
2. Pelez et hachez finement les oignons
3. Faites les revenir dans la matière grasse

4. Lorsque les oignons sont bien rissolés, retirez votre casserole du feu
5. Saupoudrez de paprika et mouillez avec un peu d'eau
6. Remettez sur le feu en ajoutant les morceaux de poulet, les tomates concassées, ainsi que le poivron coupé en fines lanières
7. Salez, couvrez et laissez mijoter 40 minutes
8. Au moment de servir, ajoutez la crème fraîche à la sauce

La tradition veut que ce plat soit accompagné des traditionnels gnocchis hongrois : les galuskas

500 gr de farine avec une teneur en gluten élevée, 2 oeufs, une pincée de sel, 300 ml d'eau

Ajouter les œufs à la farine, puis le sel et l'eau tout en travaillant la pâte avec une cuillère en bois de façon qu'elle ne soit ni trop ferme ni trop molle. Faire bouillir 3 l d'eau salée dans une casserole. Préparer de petits "gnocchis", que vous versez dans l'eau bouillante. Faire cuire les galuskas jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface de l'eau.

Joseph Pélican

- 28 vues

Catégorie

Agenda Culturel