

# Les 15 plats typiquement français

<http://www.france-hotel-guide.com/fr/blog/15-plats-francais-a-essayer-absolument/>

Le patrimoine français ne se résume pas à une liste de monuments à visiter. Il regroupe également une langue évoquant la distinction ainsi que des spécialités culinaires, souvent attachées à certaines régions, parfois transmises de génération en génération. Petit tour de France des spécialités culinaires.

## 1) Le Cassoulet



Ce n'est probablement le plat le plus léger que vous pourrez déguster en France. Originaire du Languedoc-Roussillon, ce plat est composé d'haricots blancs, de cuisses de canard et de viande de porc (sous différentes formes). Consommé pendant des siècles par les familles paysannes, les Français le cuisine aujourd'hui pour réunir leur famille.

## 2) Fois Gras



Il est de toutes les tables pour les fêtes de fin d'année. Même si le monde associe cette spécialité à la France, la tradition du gavage d'oie remonte à l'Antiquité. Sur un pain brioché avec un peu de confit d'oignons ou de la confiture de figue, vous le dégusterez de façon idéale.

### **3) Poulet Basquaise**



**Le Pays Basque est une des régions françaises les plus riches en terme de gastronomie. On y élève de la volaille, en particulier des races rares de poulet et du canard. Le Poulet Basquaise est un plat complet où la viande est rendue moelleuse par une piperade, une sauce composée de jambon de Bayonne, poivrons, tomates et piment d'Espelette.**

### **4) Escargots au beurre**



**Remontons en Bourgogne pour découvrir une autre recette française atypique, celle des escargots à beurre persillé, communément appelés « escargots à la bourguignonne ». Cuisinés comme le nom l'indique avec une crème au beurre et au persil, ils sont présentés dans leurs coquilles et on les déguste avec un petit pic.**

## 5) Mouclade Charentaise



La zone de La Rochelle – de l’Ile de Ré est prisée, dès le retour des températures douces. Les nombreux visiteurs, charmés par les spécialités culinaires de la région, réalisent chez eux cette recette goûteuse. Les moules de Bouchot (il s’agit d’une race très appréciée) sont cuisinées avec des échalotes, des gousses d’ail, des bouquets garnis, des épices, des œufs, de la crème et, surtout du Pineau des Charentes (l’alcool de la région).

## 6) Galettes Bretonnes



Suite à un engouement gourmand, les crêperies bretonnes sont presque partout en France. Qu’est-ce qu’une galette ? Il s’agit d’une crêpe salée, réalisée avec de la farine de sarrasin, qui lui donne sa couleur grisée. Même si les garnitures traditionnelles sont jambon/fromage/œuf et Andouille/oignon, les cartes se sont allongées au fil du temps et deviennent, de plus en plus, innovantes. Si vous êtes à Paris, les meilleures crêperies de la capitale se trouvent dans le quartier de la Tour Montparnasse.

## 7) Carbonnade Flamande



Vous trouverez un large choix de bières dans le Nord de la France. La proximité de la Belgique a, en effet, inspiré les ménagères qui cuisinent de génération en génération la Carbonnade Flamande. Il s'agit d'un plat de boeuf, mijoté dans de la bière blonde et des aromates. On y ajoute en fin de cuisson un peu de pain d'épice traditionnel moutardé afin de donner encore plus de goût à ce plat sucré-salé.

## 8) La quiche Lorraine



Voyageons jusqu'en Alsace pour découvrir la recette originale. La quiche Lorraine est, selon la tradition alsacienne, une tarte garnie avec un appareil composé de crème fraîche, de lait, d'œufs, de noix de muscade ainsi que de lardons grillés. Ces derniers ingrédients lui confèrent un petit goût fumé, tant apprécié au quatre coin de la France. Aujourd'hui, la quiche Lorraine est devenue tellement populaire qu'il est possible que vous de la trouviez, dans une boulangerie ou un restaurant, dans une version plus moderne : aux champignons, aux poireaux, au poulet. Dans un restaurant lorrain, vous pourrez également déguster de la Choucroute, un plat composé de chou fermenté et de charcuterie régionale.

## 9) Raclette et Fondue Savoyarde



Partons dans les Alpes pour faire le plein de fromages. Inspirés par leurs voisins suisses, les savoyards consomment régulièrement des raclettes et des fondues. Dans le cas de la raclette, les convives ont des petites gamelles que chacun remplit à sa guise avec du fromage à raclette (issu des coopératives, si vous êtes à la montagne) et des œufs de caille. La charcuterie et des pommes de terre cuites à l'eau sont mises à disposition, à côté, pour accompagner le fromage fondu et doré. La Fondue Savoyarde, elle, correspond à un gros récipient rempli d'un mélange de 3 fromages et de vin blanc. Les convives y plongent des petits bouts de pain. La tradition veut que celui qui fait tomber son bout de pain a, simplement, un gage ! Alors restez concentré.

## 10) Gratin Dauphinois



Dans la région Grenoble, un autre plat hivernal est devenu incontournable. Il s'agit du Gratin Dauphinois. Traditionnellement, il est composé de pommes de terre cuites en rondelles, crème fraîche, lait et noix de muscade. Aucun fromage n'est ajouté dans la recette originale mais il est possible que celle que l'on vous serve en contienne. Ce plat plait tellement que chacun aime le cuisiner à sa façon.

## 11) Bouillabaisse



La Bouillabaisse est une soupe corsée, typique de la région de Marseille. Les pêcheurs étant nombreux dans cette zone, ce plat est logiquement constitué de poissons variés, de coquillages, de tomates, d'aromates du Sud, de moutarde et de jaunes d'œuf. On la consomme avec du pain ou des pommes de terre.

## 12) Ratatouille



En Provence, il s'agit du plat de grands-mères par excellence. Il est tellement délicieux qu'aujourd'hui la plupart des restaurateurs en proposent en accompagnement de poisson ou de viande.

### 13) Bœuf Bourguignon, Blanquette de Veau, Hachis Parmentier



Les plats conviviaux que vous trouverez dans les restaurants traditionnels ou dans les restaurants innovants, dans une version revisitée. Le Bœuf Bourguignon est un plat mijoté dans du vin rouge avec des légumes racines. La Blanquette de Veau est aussi un plat mijoté avec de la crème, des carottes et du bouillon. Le Hachis Parmentier est composé de deux couches : une première est de la viande hachée à laquelle le chef ajoute des aromates à sa convenance, la seconde couche est une purée maison, gratinée la plupart du temps. Ces trois plats sont ceux que les Français apprécient manger au restaurant, en semaine durant la pause déjeuner, et en famille le week-end.

### 14) Steak tartare et Soufflé au fromage



Voici deux plats typiques que vous retrouverez dans les bons bistrot. Le VRAI steak tartare est coupé au couteau puis on y ajoute des épices et un œuf. Servi avec des frites, il s'agit d'une bonne alternative au steak-frites traditionnel.



**Le soufflé au fromage est, quant à lui, un classique techniquement compliqué à réaliser. Son succès dépend notamment du temps de cuisson et de la température du four. Quelques degrés de plus, et le résultat peut virer à la catastrophe. Alors autant laisser un professionnel faire ! Si nous vous parlons ici du soufflé au fromage, sachez qu'il est aussi décliné en version sucré au citron ou au chocolat.**

## **15) Les cuisses de grenouille**



**Il était impossible pour nous de clôturer cet article sur un autre plat que les celui qui inquiètent les touristes, les fameuses cuisses de grenouille. Elles sont généralement panées ou frites avec un peu d'oignon. La chair est délicate et le goût proche de celui de la volaille tout en étant moelleuse. Il n'y a donc pas de raison d'en faire tout un plat !**