

# Clémentine en Roumanie

Avez-vous faim ?



On ne peut pas vraiment parler de « Gastronomie » en Roumanie, pourtant on trouve des plats traditionnels appétissants et super bons.

L'agriculture est restée très artisanale, donc tous les produits ont rarement été traités par des produits chimiques. Alors autant ne pas se priver de légumes et de fruits frais, d'autant plus que les marchés sont permanents et régulièrement approvisionnés, même le dimanche. Et puis il y a les particuliers qui vendent les produits de leur jardin, au gré des villages traversés... ou d'autres qui tentent leur chance au bord de la route...



Les viandes les plus courantes sont le poulet et le porc. Mais on trouve aussi du bœuf et du mouton, mais en général, cela reste un produit cher pour les Roumains. Ils préfèrent alors plutôt manger du poisson (Carpes, Silures, Perches) principalement pêché dans le Danube. En poisson de mer, on trouve surtout des maquereaux et des anchois frais. La viande fraîche se trouve facilement en supermarché ou dans les boutiques qui encerclent les marchés des grandes villes. Sinon, par tradition, la viande est souvent fumée (carnat afumat), séchée ou salée pour en assurer la conservation (pastrami).





On retrouve 2 grandes familles de fromages :

Le **Cașcaval** à pâte pressée, parfois salé quand il est encore frais avant la presse et souvent fumé. Le **Caș** est le même fromage, avant salage et fumage, il est vendu frais.

Le **Telemea** est systématiquement salé (au point qu'il faut parfois le dessaler avant de le manger...). Au lait de vache, de chèvre ou de brebis, ce fromage ressemble à la feta grecque et n'est jamais fumé.

Il existe aussi 2 autres sortes de fromages que je ne classerai pas dans les catégories précédentes :

Le **Burduf**, où le lait caillé est enfermé dans une sorte de vessie où le fromage sèche ainsi.

Et enfin, le **Brânza de burduf** qui ressemble à un chapeau sans forme. Celui-ci est enfermé, pressé, serré, dans une écorce très fine (2 à 3 mm) cousue sur le fromage et qui le parfume.



Même si la Gastronomie roumaine n'a pas la tête dans les étoiles, il ne faut cependant pas négliger la question des repas. Ils s'organisent un peu comme les nôtres. Les jours de fête, on commence par l'apéritif local qui est en général constitué d'une bonne rasade de Țuica. La Țuica est alcool de prunes dont le degré n'est jamais très bien fixé. C'est toujours un peu la surprise...

Ensuite, on trouvera en entrée des crudités : concombres (qui ressemblent fort à nos gros cornichons), tomates, poivrons et oignons se partagent la vedette. Plus simplement, le chou râpé est aussi au menu. Certains de ces légumes sont parfois macérés dans le vinaigre et on les appelle alors « muratori ».

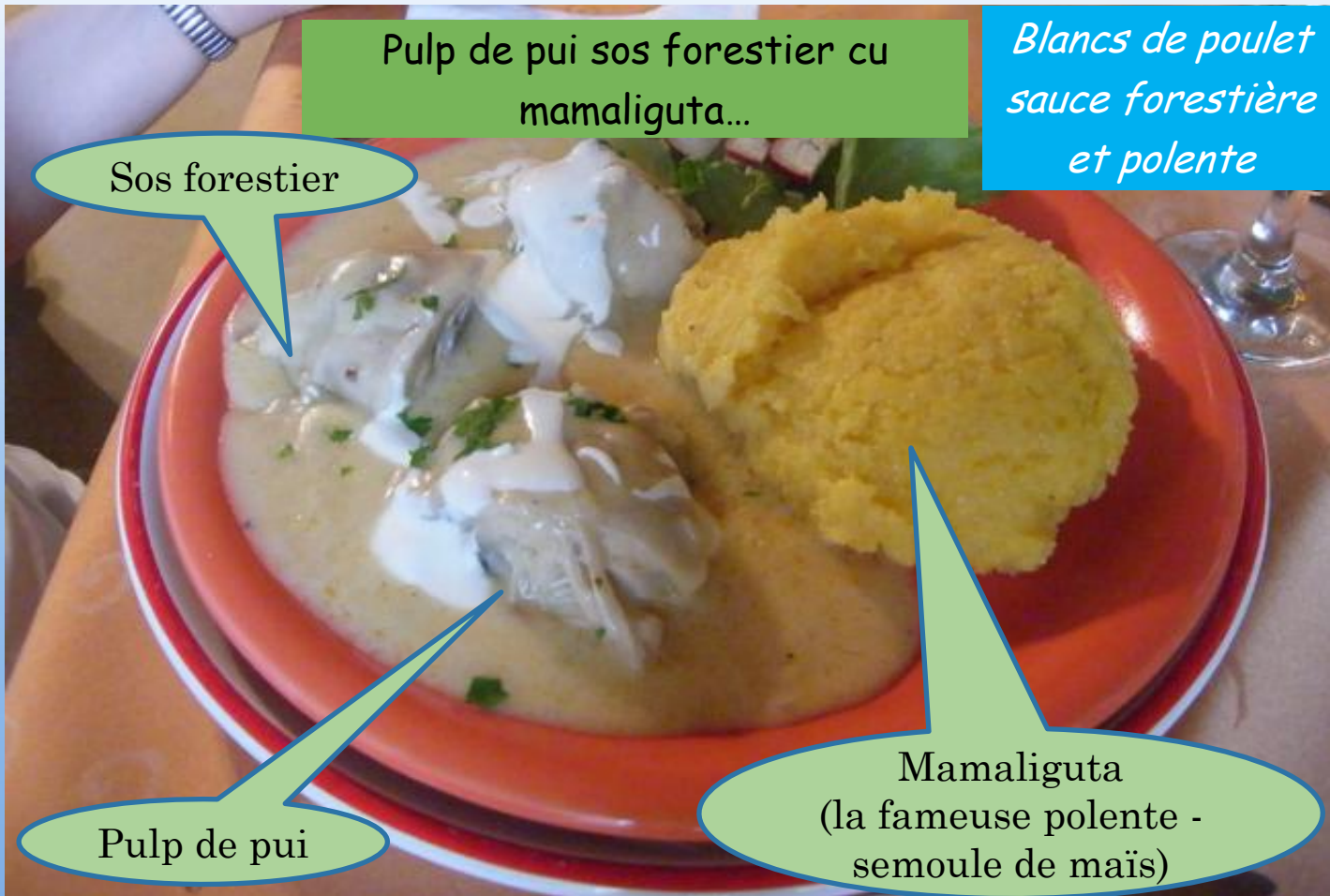
Mais tous les jours, et quelle que soit la saison, la Ciorba (soupe) ouvre souvent le repas.





Si la Ciorba est là tous les jours, c'est aussi parce qu'elle fait tout. Pour les moins riches, c'est souvent le plat principal. Elle est faite avec les légumes de saison, des herbes aromatiques (cerfeuil, aneth, basilic, estragon...), des haricots (blancs ou verts) à peu près à chaque fois et de la viande.

Hachée en boulettes, ailes ou pattes de poulets, foies de volailles, tripes, parfois viande froide émietée, chaque ciorba a Sa viande pour la parfumer. Et quand on voit le niveau de vie dans les campagnes, on comprend mieux la place de ce plat sur la table roumaine.



Pulp de pui sos forestier cu  
mamaliguta...

*Blancs de poulet  
sauce forestière  
et polente*

Sos forestier

Pulp de pui

Mamaliguta  
(la fameuse polente -  
semoule de maïs)



Comme la soupe reste claire, il faut aussi du consistant. Qu'à cela ne tienne : « Mamaliguta » est là !! En plat de résistance, on trouve aussi bien du poulet que du porc sur la plupart des tables traditionnelles, même si certaines recettes sont à base de « carne de vita » (viande de boeuf). Pour accompagner les viandes, pommes de terres et haricots sont de la partie. Mais ils ont une rude concurrente : La polente (semoule de maïs) qui est considérée quasiment comme plat national !

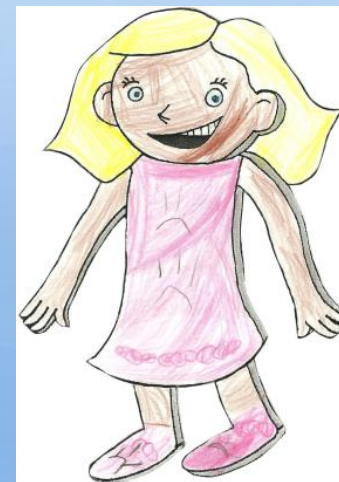


## Plăcintă cu compot merei și scărișoara



Un classique de la cuisine traditionnelle qui mérite qu'on lui garde une petite place, au moins pour pouvoir le goûter...

*Clafoutis aux pommes et  
à la cannelle*



Quand ils apparaissent au menu, les desserts roumains sont très caloriques. Souvent chargés en crème fraîche, en arômes (artificiels le plus souvent), sucres et autres graisses, il faut vraiment leur avoir gardé de la place pour les absorber.

Car en plus des calories, les portions sont copieuses !



## Clătite



Le plus simple des desserts... A la confiture, au miel, ou au sucre (et cannelle), la crêpe reste la valeur sûre pour finir le repas avec une douceur...

## Papanași



Voilà un vrai dessert roumain !!!  
Beignet de fromage frais, fourré de confiture et nappé de crème fraîche.