LE ROYAUME UNI

Terminale Bac pro restauration

Dans ce cours :

- **Carte et ressources**
- **Les spécialités culinaires et recettes**
- **Les bonnes tables et Les chefs connus**
- **Les sites internet**

Les ressources et produits



Le royaume uni se compose de la grande Bretagne (Angleterre, écosse, pays de galles), de l'Irlande du nord et de la plupart des iles contigües sauf l'ile de Man.

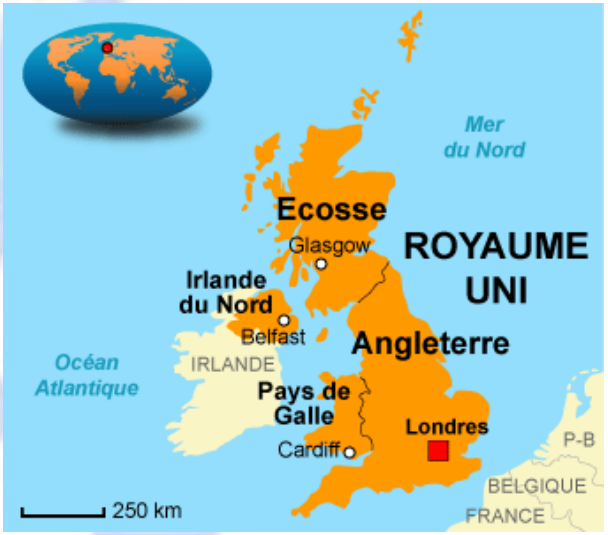
C'est la plus grande ile d'Europe et la neuvième ile la plus grande du monde.

C'est une royauté mais le souverain le Roi Charles 3, n'a qu'un rôle représentatif, le pays est dirigé par un premier ministre et son gouvernement.

La gastronomie anglaise est influencée par la richesse et la diversité de ses terroirs, par son climat et surtout par les nombreux échanges et importations de matières premières en provenance de l'ancien empire britannique.

La cuisine est multiculturelle. (Indienne, italienne, américaine, etc…

La carte



Les produits marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, agneau, volailles, porc
- Gibier : venaison, gibier à plumes.

Produits de l'agriculture et du maraichage

- Avoine, orge, blé, mais, pommes de terre, petits pois, carottes, épinards, laitue, haricots, choux, navets.
- Pommes, poires, prunes, rhubarbe, fruits rouges, mûres, fraises, cerises, framboises, groseilles…

Produits élaborés

- Jambon d'York, haggis
- Condiments: chutney, pickles, piccalillis, Worcestershire sauce…
- Cakes, Shortbread, Christmas pudding, marmalade…

Boissons

- Bières (blondes, brunes et rousses)
- Whisky, gin, cherry brandy
- Cidres

Les recettes

OX TAIL SOUP
Consommé à base de queue de bœuf garnie d'une brunoise de carottes, de navets, de céleri ou de petites boules de légumes levées à la cuillère dite à « ox tail » additionner de vieux madère à l'envoi.

Chicken broth
Consommé de volaille garni de dés de volaille poché, d'une brunoise de légumes et de riz Patna.

Fish'n chips
Filets de cabillaud ou d'aiglefin enrobé de pâte à frire à la bière, frit et accompagné de pommes de terre frites.

Yorkshire pudding
Sorte de gros choux réalisé en pâte proche de la pâte à crêpes et cuit à haute température dans des moules spéciaux graissés copieusement avec de ka graisse de fonte du rôti de bœuf.

Steak and kidney pie
Sorte de tourte réalisée avec de la viande de bœuf et des rognons sautés dans un plat spécial, puis recouvert d'une abaisse de pâte feuilletée.

Apple pie
Même chose mais avec des pommes sautées, miel et sucre roux.

Trifle
Dessert composé de couches de génoise ou biscuit imbibé d'alcool, de marmelades de fruits rouges ou de crème anglaise et de crème chantilly.

Crumble
Sablage réalisé avec du sucre roux, de la farine, du beurre et de la poudre d'amandes. Il peut être salé avec du parmesan, de la chapelure ou de la biscotte écrasé.

Les bonnes tables de la région

Le Gavroche à Londres
Chef : Michel Roux
https://www.le-gavroche.co.uk/
Gordon Ramsay à Londres
Chef : Gordon Ramsay
https://www.gordonramsayrestaurants.com/restaurant-gordon-ramsay/

Les restaurants des hôtels : Ritz, Savoy, Connaugh, Westbury.

Produits avec signe officiel

Saumon d'Ecosse LR
Huitres de Whitstable IGP
Pommes de terre de Jersey IGP
Bœuf black Angus Aberdeen IGP
Cheddar, Stilton, Cottage cheese... AOP
Bière brune de Newcastle IGP

Menu

Crème froide de petits pois à la menthe

Smoked Scotch salmon horse
Radish sauce

Roast rib of welsh Black Angus beef
Yorkshire pudding
Young buttered carrots, creamed spinach

Stilton au vieux porto

Sherry trifle
ou
Apple Pie