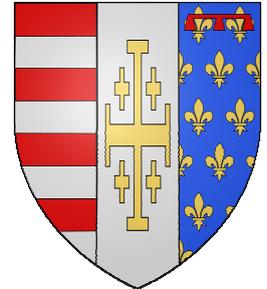


HONGRIE



La Hongrie, ou République de Hongrie est un pays d'Europe centrale, membre de l'Union européenne, limitrophe de l'Autriche, de la Slovaquie, de l'Ukraine, de la Roumanie, de la Serbie, de la Croatie et de la Slovénie.

La Hongrie a un climat continental caractérisé par des hivers froids et des étés pouvant être très chauds

Carte d'identité	Organisation administrative	Villes principales
Langue officielle : le Hongrois Capitale : Budapest 1 697 000 h Superficie : 93 030 km ² Population : 9 000 000 h	Un président de la République est élu par le Parlement tous les 5 ans	<ul style="list-style-type: none">• Debrecen• Miskolc• Sveged• Pecs

► Quelques mots ...

La cuisine hongroise classique est un mélange de cuisine française adaptée par l'intermédiaire de l'Autriche et de plats rustiques typiquement hongrois dont de nombreux proviennent d'Asie.

Rares sont les plats où il n'y a pas une petite touche de paprika, épice apparue dans la cuisine hongroise au XIXe siècle



Le paprika résulte de la déshydratation de piment rouge qui ensuite est moulu pour devenir de la poudre de paprika.

► Spécialités nationales

Bableves	Potage aux haricots parfumé au jarret de porc
Goulash	Sorte de ragout de viande Plat hongrois le plus connu
Pörkölt	Sorte de ragout de viande (Gibier, volaille, mouton). Les morceaux sont plus gros que dans le goulash
Tokany	Ragout de bœuf coupé en fines lamelles avec sauce à base de crème fraîche ou aigre
Paprikache	Le plus gouteux des plats typiques hongrois, à base de viande blanche ou poisson, préparé dans une sauce au paprika et à la crème aigre
Paprikascsirke	Poulet au paprika généralement servi avec des galuskas (sortes de petits gnocchi)
Szarma	Chou farci (plat typique)
Turospalacsinta	Crêpes au fromage blanc et aux raisins
Gundel Palacsinta	Crêpes fourrées aux noisettes, raisins secs, écorces d'oranges confites et chocolat



Goulash



Soupe de haricots secs au jarret de porc fumé - Bableves



Chou farci à la hongroise - Szarma

Sources :

- Saveursdumonde.net
- Wikipedia.org