

Les spécialités culinaires floridiennes



La cuisine floridienne est un mélange d'influences venues **des Caraïbes et d'Amérique latine**.

Les **produits maritimes** (poissons, crustacés, coquillages) sont très utilisés ainsi que les **produits cubains** (riz, haricots noirs, porc) et les **fruits tropicaux**. La nourriture est **épicée**, les **agrumes** (orange, citron, pamplemousse) sont utilisés dans les desserts mais aussi dans de nombreux plats sucrés-salés.

Voici une liste non-exhaustive des spécialités floridiennes et plus généralement de certaines spécialités américaines !

- **Alligator** : Oui, si dans certains pays on mange du requin, de l'autruche ou du kangourou ici c'est l'alligator !
- **Barbecue** : Viande grillée, en Floride du bœuf, du porc et du poulet. On trouve un grand nombre de sauces pour accompagner la viande.
- **Bagel** : C'est un rouleau en forme d'anneau, à la texture très ferme, fait d'une pâte au levain naturel plongé brièvement dans l'eau bouillante avant d'être passé au four. Ils sont servis garnis de fromage, de saumon fumé ou d'autres ingrédients. On les retrouve parfois natures mais souvent aromatisés aux graines de sésame, de pavot, ou aux oignons frits.
- **Burrito** : D'origine Mexicaine, mais on en trouve partout aux USA. C'est une grande tortilla de blé, avec une garniture qui varie selon les goûts, mais presque toujours du riz et des haricots.
- **Caramel Corn** : Popcorns enrobés avec un peu de caramel.
- **Catfish** : Poisson-chat, il est généralement pané et frit à la farine de maïs.
- **Chipotle Peppers** : Piments jalapeno fumés d'origine mexicaine, on en trouve beaucoup en Floride.
- **Cinnamon Rolls** : Petit pain sucré avec la cannelle.
- **Clam Chowder** : Potage de palourdes et pommes de terre.

- **Corn on the Cob** : Epi de maïs, aussi appelé “sweet corn”. On le mange assez souvent avec un peu de sel et beurre. 4 ou 5 minutes suffisent pour le faire cuire à la vapeur.
- **Cranberry** : Petit fruit rouge très acide. Il existe du jus de cranberry et les cranberry séchées qu'on peut manger et utiliser comme des raisins secs.
- **Cuban Sandwich** : Sandwich à base de jambon, de fromage le plus souvent, assemblés dans du pain cubain. Direction la Calle Ocho pour déguster les meilleurs sandwiches cubains de Miami.
- **Daiquiri** : Cocktail à base de rhum cubain issu de la canne à sucre, de jus de lime ou de citron vert et de sucre blanc de canne. C'est le cousin du mojito !
- **Fudge** : Confiserie floridienne à base de sucre, lait, beurre, chocolat et banane.
- **Grits** : Spécialité du sud, un peu comme la polenta italienne.
- **Hash** : Combinaison de petits morceaux d'une viande, de pommes de terre, d'oignons et éventuellement d'autres légumes.
- **Key Lime Pie** : Dessert originaire de Key West. Réalisé à base de jus de lime (petit citron acide cultivé en Floride) et recouvert d'une couche de meringue. C'est un des symboles de la Floride.
- **Pancake** : Crêpe épaisse que l'on mange au petit déjeuné, on en trouve partout !
- **Peanut Butter** : Pâte à tartiner faite à base d'arachides.
- **Pumpkin Pie** : Tarte à la citrouille, souvent le dessert préféré pour le repas de Thanksgiving.
- **Smoothie** : boisson de fruits mixés, on peut y ajouter de la glace pilée du jus de fruit ou du yaourt. Si on le mélange avec du lait ça devient un milk-shake !
- **Sundae** – Glace avec une sauce au chocolat ou un sirop et éventuellement des noix, de la crème chantilly ou des fruits.
- **Sweet Potato** : Patate douce, très populaire aux Etats-Unis.



Recette de la tarte officielle de l'état de Floride :

Tarte au citron vert classique

Pour 1 tarte

4 jaunes d'œuf

45 cl de lait concentré sucré

½ tasse de jus de citron vert frais

1 pâte brisée

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

4 cuillères à soupe de sucre

Instructions :

1. Combiner les jaunes d'œufs et le lait condensé. Mélangez bien. Ajouter le jus de citron vert et bien mélanger à nouveau. Verser le mélange dans la tarte.
2. Battez les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics fermes, en ajoutant lentement du sucre. Répartir le mélange sur la tarte jusqu'au bord de la croûte. Créer des pics en utilisant l'arrière d'une cuillère en bois.
3. Cuire au four préchauffé à 150 degrés Celsius jusqu'à ce que la meringue soit légèrement brunie. Refroidir avant de servir.