

LMIAM1230

Synthèse gastronomique de deux pays

Adrien Nicolas

7 février 2024

1 De la gastronomie belge

1.1 Résumé

La gastronomie belge est réputée pour ses frites croustillantes, ses chocolats artisanaux de qualité supérieure, ainsi que ses bières variées et savoureuses.

Les sauces populaires pour accompagner les frites incluent la mayonnaise, la sauce andalouse, la sauce samouraï et la sauce béarnaise.

2 De la gastronomie népalaise

2.1 Influences et plats typiques

La gastronomie népalaise est influencée par la cuisine indienne et tibétaine, avec des plats comme le dal bhat (riz et lentilles), le momo (boulettes de pâte farcies) et le thukpa (soupe de nouilles).

2.2 Desserts

Voici quelques desserts traditionnels népalais :

- Khajuri : un biscuit sucré aux dattes
- Juju Dhau : un yaourt sucré, souvent servi lors de célébrations et de festivals.