

Beurek, spécialité arménienne

A cheval entre la tradition et les influences contemporaines, la gastronomie arménienne est à l'image de l'évolution historique du pays. Un mélange séculaire entre les traditions **méditerranéennes, orientales et asiatiques** donne une des tables les plus généreuses et les plus variées. Si vous êtes amateur de saveurs complexes et parfois déroutantes, vous serez à coup sûr séduit par la cuisine arménienne.

Entre tradition et modernisme

La culture arménienne a fortement été influencée par son évolution historique. La gastronomie s'est donc inévitablement imprégnée de cette histoire. D'un côté, on relève un savoir-faire traditionnel typiquement issu du peuple arménien et de l'autre côté, les influences extérieures ont apporté une touche qui a permis l'émergence d'un tout autre style. Ces différences vous offrent autant de délices qui vous émerveilleront les papilles.

Les entrées arméniennes

La table arménienne sait se montrer particulièrement variée pour ce qui est des entrées. Ce sont des influences orientales mais également méditerranéennes qui apportent cette belle palette de saveurs. Des produits nécessairement frais concoctés de plusieurs façons pour assurer en bouche des sensations uniques. Dans les traditionnelles Mezzés, on retrouve de généreuses portions de légumes, des produits laitiers et des viandes légères. En fonction des saisons, vous pourrez choisir les recettes appropriées qui vous permettront de passer d'agréables moments seul ou en famille.



Les plats principaux arméniens

Bien que la diversité des influences soit toujours au rendez-vous ici, une place de choix est réservée aux grillades. Les fameuses **Khorovadz** se font aussi bien à la viande qu'avec du poisson. Ces recettes sont aujourd'hui vulgarisées à travers le monde par le biais de restaurants. En fonction de vos préférences, vous pourrez vous régaler de brochettes de porc, d'agneau, de bœuf ou de poulet. On n'oublie pas l'emblématique **Khach** qui fait la fierté de tous les arméniens. Vous pourrez vous y essayer et apprécier les saveurs du terroir. Bien d'autres recettes sont disponibles pour les gourmets amateurs de différences.

Les desserts

On retrouve dans les desserts arméniens la même influence orientale et méditerranéenne. Diverses céréales, des fruits et des arômes permettent de réaliser de savoureuses recettes dont la plupart est à la portée du plus grand nombre. Pas besoin d'avoir le tour de main d'un chef pâtissier pour vous faire plaisir. Les **Lokoums, baklavas et sari burma** sont entre autres les recettes que vous pourrez réaliser chez vous. Le plus important est de vous faire plaisir aussi bien en cuisine qu'à table et sur ce point, la cuisine arménienne vous réserve des surprises que votre palais n'oubliera pas de sitôt.



Nous vous proposons cette semaine de découvrir le **beurek**, une variété de pâtisserie salée.



Ingrédients : 2 pâtes feuilletées, 4 œufs + 1 jaune pour dorer, 1 botte de persil, quelques branches de menthe fraîche, une bûche de chèvre, 100gr de gruyère

Préparation : 20 mn et cuisson 25 mn : Dans un saladier, casser les œufs, ajouter le fromage de chèvre finement coupé en rondelles, puis verser le sachet de gruyère râpé. Ajouter le persil et la menthe finement ciselés. Bien mélanger. Saler, poivrer. Etaler le tout sur une pâte feuilletée, puis recouvrir de la seconde pâte feuilletée.

Rapprocher les bords des pâtes feuilletées pour les souder. Dorer au jaune d'œuf. Mettre 25 mn au four à 220°C. Possibilité de remplacer le chèvre par de la feta.