

A top-down view of a dining set on a Union Jack patterned surface. The set includes a large white plate with a smaller white plate centered on top. To the left of the plates are two silver forks, and to the right are two silver knives. The text "British food" is written in a simple, black, handwritten-style font in the center of the smaller plate.

British
food



Breakfast

Le petit déjeuner est sans doute le repas qui diffère le plus de celui de ses voisins. On mange traditionnellement des toasts de marmelade, de la bouillie de flocons d'avoine (**porridge**), ou pour les plus affamés un petit déjeuner complet (**full english breakfast**) composé de saucisses, bacon, œufs au plat, champignons grillés et haricots (**baked beans**), voir même du boudin noir (**black pudding**). En boisson, du jus d'orange, du lait, ou encore du café. Des fruits frais peuvent aussi accompagner le petit déjeuner (melon, raisin, fraises, oranges).



porridge



Toasts of marmelade

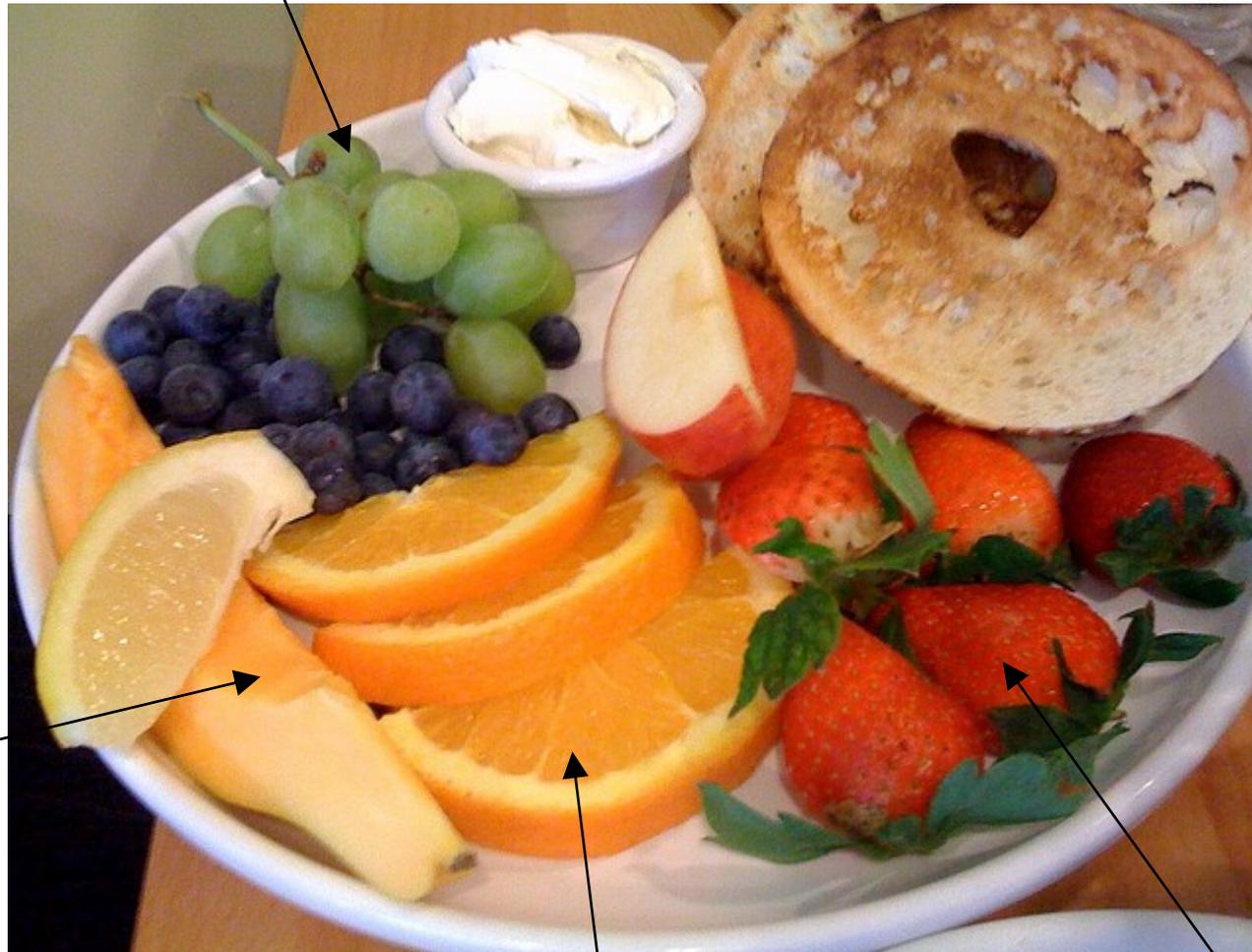
Orange juice



milk



grapes



melon

oranges

strawberries

black pudding

mushrooms

eggs

bacon

toasts

bacon



tomatoes

sausages

baked
beans



lunch

Le déjeuner ou lunch, consiste généralement en un **sandwich** avalé rapidement, pris à emporter ou emballé pour les écoliers ou les salariés.

"Healthy"



"Unhealthy"





Tea time

L'heure du thé équivaut au goûter, où on peut déguster des pâtisseries (**scones** accompagnés de crème et de confiture, ou gâteaux) ou des **petits sandwiches au concombre**, accompagnés bien sûr de thé servi avec du lait. A l'origine, le « tea time » avait lieu chez les bourgeoises recevant leurs amies en fin d'après-midi pour une tasse de thé et une collation. Les travailleurs quant à eux, appelait « thé » le repas du soir pris après leur journée de travail (vers 18h), qui était alors assez substantiel et composé de pain avec du fromage, de biscuits ou cakes, viande froide et **pickles** ou **d'œufs pochés sur des toasts**. De nos jours, les britanniques sont rares à encore « boire le thé » et la coutume reste majoritairement réservée aux touristes.

tea

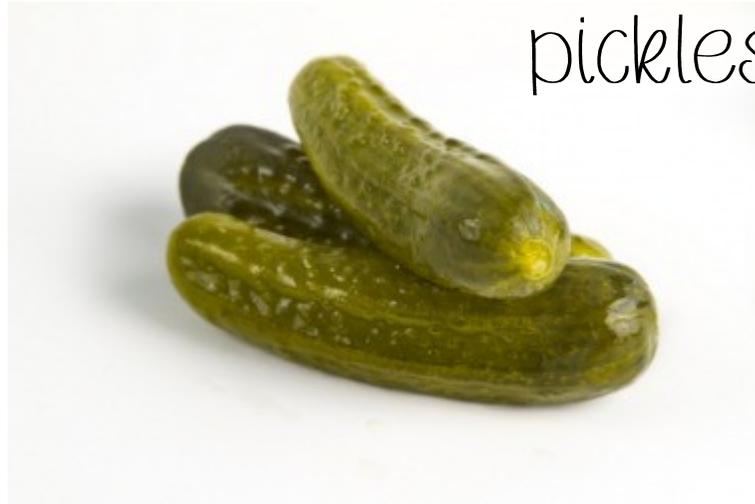
milk



confiture de
framboises

scones

crème épaisse



pickles



Oeuf b enedicte au bacon
( eufs poch es sur toast)

shortbreads







Supper

Le diner, aussi appeler « **supper** » est servi relativement tôt et contient généralement de la **viande** (rôtie ou mijotée) accompagnée de **pommes de terre** et de légumes locaux comme les **carottes**, **choux vert** ou **petits pois**. Aujourd'hui, ce repas est de moins en moins traditionnel et la plupart des britanniques préfèrent déguster un plat de curry.

Aujourd'hui, les **plats emblématiques** incluent le **fish and chips**, le rôti de bœuf en sauce du dimanche (le fameux rosbif, ou **roast beef**), les **cakes** et **puddings** aux fruits confits servis au moment du thé ou à Noël et les tourtes à base de viande (**pies**).

Fish and chips



Roast beef



chutney



Worcestershire
sauce



Brown sauce

Piccalili



relish



thebakingbeauties.com

marmite



Dundee cake
(gâteau écossais aux fruits confits)



Pudding au pain



Meat pie (tourte à la viande)



Melton Mowbray pork pie



Cornish Pasty



shepherd's pie



fish pie



cottage pie



apple pie



Sunday
dinner

Le rôti du dimanche, ou « **Sunday dinner** », reste en revanche ancré dans les mœurs. De nombreuses familles continuent de préparer ou d'aller déguster au restaurant de la viande rôtie (bœuf, agneau ou porc) en sauce et accompagnée de yorkshire pudding, et de deux sortes de légumes, incluant généralement des pommes de terre.

Rosbif (roast beef) et ses Yorkshire puddings

