

Tarentule frite – Cambodge

Cette collation à huit pattes populaire au Cambodge peut être mangée entière ou sans les pattes.

Cochon d'Inde frit - Pérou

Le cochon d'Inde frit, connu sous le nom de « cuy » en Amérique du Sud, est une spécialité péruvienne. On la sert généralement sur un bâton, mais vous pouvez aussi l'accompagner de frites.

Œufs de poule fertilisés –Philippines

Le balut, cette collation très populaire aux Philippines et dans d'autres parties de l'Asie, est en fait un œuf sur le point d'éclore bouilli.

Cervelle de bœuf - Europe, Asie, États-Unis

La cervelle de bœuf est présente dans la cuisine de plusieurs pays du monde incluant l'Europe, le Maroc, l'Indonésie, le Pakistan et les États-Unis, où elle est mêlée à des œufs brouillés et servie pour déjeuner.

Yeux de thon – Japon

Au Japon, les chefs font frire les yeux de thon avec de l'ail et de la sauce soja.

Larves Witchetty - Australie

Cette larve de papillon de nuit, que l'on trouve au centre de l'Australie, vit dans les racines des arbustes *Acacia kempeana*, connus en anglais sous le nom de « Witchetty Bush ». On dit qu'elles goûtent les œufs brouillés.

Vers frits – Mexique

Les Mexicains mangent des insectes depuis toujours, mais récemment, on remarque que ces derniers commencent à se glisser dans les menus de plusieurs grands restaurants... Habituellement avec une bonne grosse cuillerée de guacamole.

Le nid d'hirondelle – Chine

Cette spécialité asiatique n'a en réalité rien à avoir avec les hirondelles, mais plutôt avec une espèce de martinet – la seule qui construit des nids comestibles. Car il s'agit bien d'une soupe de mucus séché...

Casu Marzu – Sardaigne

Le fromage Casu Marzu est fait de lait de brebis. On le laisse fermenter et se décomposer jusqu'à qu'il déborde de larves de mouches et de vers.

Huîtres des Prairies - États-Unis

Les « huîtres des Prairies » sont en réalité... des testicules de veau panées. Une spécialité à déguster en Amérique du Nord. On doute de leurs vertus aphrodisiaques, à moins qu'ils ne soient trempés dans le chocolat.

Insectes – Laos

Les sauterelles, fourmis et autres insectes sont une source d'alimentation pour beaucoup de gens et d'animaux, au Laos et ailleurs.

Vers - Thaïlande

Qui a besoin de sucreries quand on peut manger un sac d'insectes? Ici, une mère et sa fille achètent des criquets, des vers et des sauterelles frits dans un marché de Bangkok.

Grains de café kopi luwak – Indonésie

Le luwak, un petit animal ressemblant à un chat, mange les grains de café mûrs. Une fois digérés, ils sont prélevés à même les excréments. Peu ragoûtant, on en convient, mais c'est néanmoins un café prisé par les connaisseurs partout à travers le monde.

Tête de mouton bouillie – Afrique du Sud

On sert de la tête de mouton en Islande, en Iraq, au Kazakhstan et en Afrique du Sud. Ce marché de Cape Town en vend deux cents par jour.

Sauterelles – Mexique

Les sauterelles font partie de la diète mexicaine depuis des siècles et sont encore populaires dans les rues du pays.

Akutaq - Alaska

Akutaq, un dessert que les étrangers appellent souvent « crème glacée inuit » est en fait du gras fouetté avec des baies, du poisson et du sucre.

Aileron de requin

La soupe à l'aileron de requin est un mets recherché depuis des siècles en Chine. On dit qu'elle stimule la libido, est bonne pour la peau et prévient les maladies cardiaques.

Café Black Ivory - Thaïlande

L'un des cafés les plus chers au monde, le café Black Ivory, est fait exclusivement dans le nord de la Thaïlande en cueillant les grains de café ayant été préalablement digérés par des éléphants.

Champignon chenille – Chine

Extrêmement rares et très utilisés dans les médecines chinoises, les champignons chenilles sont utilisés dans les médicaments pour vitaliser, favoriser la longévité et stimuler le système immunitaire.

Araignées frites – Cambodge

Appréciées des Cambodgiens, les araignées frites sont une excellente façon d'attirer (ou de repousser!) les touristes.

Tripes – Partout dans le monde

Le caoutchouteux estomac de plusieurs animaux de ferme est utilisé partout sur la planète dans les soupes et les mijotés.

Shiokara - Japon

Ce plat japonais est en fait de la pieuvre trempant une pâte brune visqueuse faite des viscères salés de l'animal.

Boudin noir – Grande-Bretagne, Irlande et Suède

Les Britanniques, les Irlandais et les Suédois aiment préparer leur boudin avec une bonne dose d'avoine, une spécialité appelée « boudin noir ».

Œufs de siècle - Chine

En dépit de leur nom, ces œufs n'ont pas cent ans. Des œufs de canard, de poule ou de caille sont conservés dans un mélange d'argile, de cendre, de sel et de cosses de riz pendant plusieurs mois, selon la méthode.

Vin de serpent – Vietnam

Le vin de serpent vietnamien est simplement du vin de riz dans lequel macère un reptile.

Khash - Afghanistan

Pour préparer ce plat d'hiver selon la tradition afghane, on doit faire bouillir des pieds de vache et les servir avec du pain plat.

Viande de macareux – Islande

Les Islandais raffolent de la viande de macareux, qu'ils servent avec une sauce aux bleuets.

Sannakji - Corée

Ce plat traditionnel coréen est en fait de la pieuvre servie entière, tentacules inclus.

Tong Zi Dan – Chine

En Chine, on peut goûter à un plat spécial, le Tong zi dan, qui est en fait un œuf cuit dans de l'urine de garçon pendant une journée. On le trouve surtout à Dongyang, dans la province de Zhejiang.

Pied de poulet – Chine

Une autre spécialité chinoise, le pied de poulet, est surtout servie comme hors d'œuvre, bien qu'on puisse aussi en trouver dans la soupe ou en plat principal.

Andouilles – Europe

Les petits intestins de certains animaux (habituellement les cochons), lorsqu'on les retrouve dans notre assiette, s'appellent plutôt des andouilles.

Beondegi - Corée

La chrysalide du ver à soie frite ou bouillie et assaisonnée est une collation populaire dans les rues de Corée.

Langue de canard – Hong Kong

À Hong Kong, les langues de canard sont frites et servies croustillantes avec du céleri et du piment rouge.

Truffes – France

Autrefois uniquement disponibles l'hiver, on trouve maintenant ces champignons noirs et odorants à longueur d'année.

Buger Ikasumi (encre de pieuvre) - Japon

Au Japon, Burger King a créé un burger fait de pain fabriqué avec un mélange de farines de poudre de charbon de bambou et de sésame noir et de boulettes de bœuf marinées dans de la sauce à l'encre de pieuvre

Poisson fugu – Japon

Seuls les chefs spécialement formés sont autorisés à cuisiner ce poisson, qui peut être toxique s'il n'est pas préparé correctement.

Pénis d'âne – Chine

Les Chinois croient que manger du pénis d'âne augmente la libido tout en ayant un effet bénéfique sur la peau.

Craquelins aux guêpes

Une usine d'Omachi a commencé à produire des craquelins aux guêpes, qui sont préparés avec des guêpes bouillies et séchées, avant d'être ajoutées au mélange de craquelin de riz.

Haggis – Écosse

L'haggis, un mets traditionnel écossais, est préparé avec des abats de mouton émincés et mélangés avec des oignons et de l'avoine, puis assaisonnés avec du sel et des épices avant d'être cuits dans l'estomac de l'animal.

Hákarl - Islande

Le hákarl est de la viande de requin fermentée, très populaire en Islande, que l'on a laissée sécher plusieurs mois suspendue au plafond. On vous recommande tout de même de vous boucher le nez en goûtant.

Escamoles - Mexique

Les escamoles, petite spécialité du Mexique, sont des larves de fourmis *Liometopum*, que l'on trouve dans les racines de l'agave. On dit que ça a un petit goût de noisettes...

Foie gras – France

Le foie gras, une spécialité française, est en fait du foie de canard ou d'oie. Il peut entre autres être servi en mousse ou en pâté et servi en plat principal ou comme accompagnement.

Durian – Asie du Sud-Est

En Asie du Sud-Est, le durian est connu comme étant « le roi des fruits ». Bien qu'il soit sucré et délicieux, il est toutefois aussi considéré comme « le fruit interdit », puisqu'il est interdit de le transporter dans les transports en commun en raison de sa forte odeur.

Soupe au sang – Vietnam

Les Vietnamiens appellent « tiet canh » cette soupe au sang (de canard ou d'oie) riche en protéines que l'on sert au déjeuner.

Concombre de mer – Asie

La préparation du concombre de mer varie d'un pays à l'autre, mais il est généralement apprêté avec des champignons shiitake, du chou chinois et des pétoncles séchés.

Sang de serpent – Thaïlande

On dit que le sang du cobra royal a des pouvoirs magiques. On le sert tel quel ou mélangé avec autre chose.

Steak tartare – France

D'accord, la plupart d'entre nous connaissons déjà le steak tartare, mais nombreuses sont encore les personnes qui hésitent à goûter de la viande crue. Pourtant, si vous êtes un amoureux de la viande, rien ne vaut un steak de bœuf cru finement haché et servi avec des câpres, des petits oignons et un bon assaisonnement. Ah, et un œuf cru par-dessus.

Surstromming – Suède

Le surströmming est une spécialité suédoise à base de hareng qu'on a laissé fermenter pendant au moins six mois avant d'arriver à la saveur désirée. On le mange généralement en extérieur. Pour une bonne raison.

Viande de baleine

La viande de baleine peut être préparée de plusieurs façons : dans la saumure, marinée, fermentée, sans assaisonnement ou séchée. Elle n'est pas évidente à trouver par contre, puisque la pêche à la baleine est interdite presque partout.