



Les habitudes culinaires en Angleterre



Voici la composition traditionnelle du full English breakfast (petit-déjeuner anglais complet) :

- thé,
- œufs au plat et lard frit,
- haricots (beans) à la tomate sur tranches de pain de mie grillées,
- des saucisses,
- jus de fruit.

Ici on l'appelle plutôt *fry-up* (tout-frit). Un nom de circonstance, puisque le principe de ce plat c'est de cuire tous ses ingrédients (sauf les *baked beans*.) dans une poêle.



Ce petit-déjeuner est bien plus copieux que le nôtre. Si les Anglais sont très gourmands le matin, c'est parce qu'ils mangent très peu au déjeuner. A midi, ils grignotent souvent un simple sandwich ou un célèbre fish and chips (poissons et frites).

Le tea time (l'heure du thé) est une tradition typiquement anglaise. Chaque jour aux alentours de 17h, les Anglais dégustent un thé accompagné de gâteaux secs ou de pâtisseries nappées de crème anglaise. Mais les gâteaux les plus célèbres restent l'apple pie (gâteau aux pommes) et le pudding.



Un dicton anglais conseille: Breakfast like a king, lunch like a queen and have supper like a pauper (petit-déjeune comme un roi, déjeune comme une reine, et dîne comme un pauvre hère).

