

SPECIALITES CULINAIRES & VITICOLES DE GRECE

ENTREES :

DOLMADES : feuilles de vigne farcies de viande et de riz.

DZADIKI : yaourt, concombres et ail hachés.

KOKORETSI : abats de viande rôtis à la broche.

MELIDZANOSALATA : caviar d'aubergines.

MOUSSAKA : gratin d'aubergines et de viande hachée sauce béchamel.

PASTITSIO : gratin de macaronis et de viande hachée, sauce béchamel.

PILAFI : riz au court-bouillon avec tomates.

TAMOSALATA : mélange d'œufs, de poisson et de mie de pain.

POTAGES

PSAROSOUPA : soupe de poissons.

SOUPA AVGOLEMONO : bouillon de riz œufs et citron.

POISSONS

Le poisson (*psari*) est proposé bouilli (*vrasto*), frit ou grillé (*psito*) ; le prix s'évalue au poids.

Entre autres :

BARBOUNIA : rougets

GARIDES : grosses crevettes

KSIFIAS : espadon

MARIDES : friture de petits poissons

KALAMARES et *OKTAPODIA* : calmars et poulpes souvent séchés sur un fil en plein air avant d'être cuisinés.

VIANDES

Les Grecs préparent la viande rôtie, grillée (*sharas*) , bouillie ou braisée (*stifado*) , avec une sauce à la tomate et à l'huile, assaisonnée d'oignons et d'herbes.

La mention *tis oras* signifie que le mets est grillé à la demande, contrairement aux plats mijotés longtemps à l'avance, souvent servis tièdes.

KEFTEDES : boulettes frites aux aromates.

SOUTZOUKAKIA : boulettes à la sauce tomate.

SOUVLAKI : brochettes de bœuf, de mouton ou de chevreau, tomates et oignons.

LEGUMES

DOMATES GEMISTES : tomates farcies au riz

SALATA HORIATIKI : (ou salade villageoise souvent appelée « salade grecque ») tomates, concombres, origan, oignons, olives, poivrons verts et fromage *feta* . Avec du pain *pita* .

FROMAGES

FETA (au lait de chèvre ou de brebis) à manger avec de l'huile d'olive.

KEFALOTIRI sorte de parmesan plus doux

KASSERI doux et ressemblant au cheddar

DESSERTS (GLIKA)

BAKLAVAS : mille-feuille aux noix ou aux amandes et au sirop de cannelle

BOUGATSA : chausson garni de crème à la cannelle

GALAKTOBOUREKO : gâteau à la semoule et à la crème de lait

HALVA : pâte de sésame

KALAIPI : pâte en filaments, fourrée de miel et de noix ou d'amandes.

LOUKOUMADES : beignets chauds au miel et sésame

RIZOGALO : gâteau de riz

EN-CAS

consommés dans les cafés, bars, échoppes, crèmeries (*galaktopolio*)

AMIGDALOTA : macarons

KOURABIEDES : petits gâteaux aux amandes

LOUKOUM : pâte aromatisée au lentisque couverte de sucre glacé

MEZES ou *MEZEDES* ou *PIKILIA* : olives, amandes, crevettes, morceaux d'oeufs, de fromages, de poulpes, etc, servis sur demande avec un *OUZO*.

SPANAKOPITA : chausson aux épinards

SOUVLAKOPITA : morceaux de viande grillés enrobés dans une crêpe

TIROPITA : chausson au fromage

YAOURTI ME MELI : yaourt au miel

BOISSONS

Rafraîchissements

FRAPE : café frappé

GRANITA : sorbet

LEMONADA : soda ou jus de fruit au citron

PAGOTO ou *PAGOTA* : glace, glaces

PORTOKALADA : orangeade

Apéritifs

OUZO : boisson nationale à base d'alcool de marc et d'anis titrant environ 40°, bu pur dans des petits verres ou dilué dans l'eau.

Il existe plusieurs variétés régionales.

Vins

Vin au tonneau populaire (*krassi hima*) servi en carafe ou en pichet de lait.

RETSINA : vin résiné généralement blanc. Goût spécifique dû à l'ajout de résine.

NEMEA : vin rouge ou blanc du Péloponnèse, vin sec fruité de la région de Corinthe.

LE ROSE DE METHONIE : région d'Olympe.

LE MUSCAT BLANC DE PATRAS

L' ATICA & LE VIOTIA généralement rouges de Grèce Centrale.

LE NAOUSSA vin rouge de Macédoine et *L'HALKIDIKI* vin rouge de Thrace.

L'ATHOS du Mt Athos.

LE METSOVO cabernet-sauvignon rouge de l'Epire.

LE ZITSA vin blanc sec de l'Epire produit près de Ionnina.

Egalement d'excellents vins de Crète, Rhodes, Samos et Corfou.

Cafés & liqueurs

Le café grec (*helliniko*) est servi avec le marc comme en Turquie, dans des tasses à moka avec un verre d'eau. Ne pas boire le dépôt au fond de la tasse. Le commander *gliko* (très sucré), *metrio* (moyennement sucré), ou *sketo* (sans sucre). Les jeunes Grecs l'aiment frappé.

Le metaxa est le cognac grec, ou le *Votris* de 5 ans d'âge. Le *raki* crétois est une eau-de-vie très forte.

Sources : Guide Vert de Michelin, Guide Evasion Grèce Continentale (Hachette)