

Que mangent les Français à Noël?

Eh bien tout dépend de leur bourse mais ce jour là est une occasion d'inviter la famille, ses amis pour s'attabler autour d'un repas plus festif qu'à l'habitude. Ces repas se composent avec des plats bien définis, on commence avec l'apéritif, les amuse-gueules (composés de toasts, des petites bouchées, des cacahuètes, des gâteaux salés), ensuite vient le hors-d'œuvre, souvent du saumon fumé, du foie gras sur toast (pain d'épices, pain grillé) accompagné d'un confit d'oignons, langouste, homard, crabe, ensuite viennent les entrées chaudes, le boudin blanc ou non avec une purée de pomme, un premier plat de poisson parfois, puis un second plat de viande ou de volaille (la dinde, le chapon sont très prisés) le canard, l'oie; ce deuxième plat est accompagné de légumes, d'une salade verte, et si vous avez encore envie de manger, le plateau de fromage, et en fin de tout le dessert, la bûche pâtissière, la bûche glacée, ou tout simplement une salade de fruit frais, on termine le tout avec un café, un digestif. Des chocolats, des petits gâteaux sont présentés à table avec le café.

Mais ce repas de Noël peut varier selon les régions, en Provence, la famille est regroupée pour la veillée de Noël, on sert le bouillon de poule, on y mange de la morue poêlée aux oignons et aux olives, le chapon ou l'oie farcie de truffe et aux pruneaux. Dans le Sud-Ouest, le foie gras bien sûr c'est obligatoire, une volaille où l'on fait glisser sous la peau une ou des truffes du Périgord. Le repas de Noël est en général un repas copieux qui se prolonge tard dans la nuit, les lendemains sont parfois douloureux, il vaut mieux boire modérément pour éviter tout cela!

SOURCE INTERNET

