

LETONIE

localisation géographique



produits labellisés du pays

aucun



marqueurs gastronomiques

- + produits laitiers
- + (lait, le *rūgušpiens* [lait caillé], le fromage blanc, la crème, fromage, beurre)
- + fruits des bois: fraises des bois, myrtilles, framboises, framboises canneberges
- + champignons
- + noix
- + miel
- + pains
- + charcuterie fumé
- + poisson fumé fait maison
- + anguille tacaud, flet, anguille, lamproie, morue, hareng.

restaurants célèbres

produits caractéristiques

- + Aspic de Porc
- + "Hareng en robe des champs" (Hareng aux légumes)
- + Fromage de (solstice d'été) *Jāņi*
- + Côtes de Porc au four (avec choucroute sautée et pommes de terre à l'eau)
- + poisson cuit au lait (avec des pommes de terre à l'eau)
- + Debessmanna (Dessert à la canneberge fouettée avec du lait)
- + Dessert fourré au Pain de Seigle
- + Sklandu rauši (Tartes de légumes – pommes de terre et carottes)
- + Pīrāgi (petits pains au lard)
- + Tranches aux Pommes (pâte levée et tranches de pommes)

menu

- + viande frite (côtelettes de porc, rissoles, filet de boeuf sauté, bifteck ou poulet)
- + poisson (saumon, truite, morue ou sardines),
- + pommes de terre (cuites à l'eau, frites ou hâchées)
- + riz ou blé noir cuits à l'eau
- + une salade fraîche
- + crème fraîche ou une sauce à la crème souvent prise en accompagnement
- + soupe (à base de porc en Lettonie ou à base de poisson) auquel s'ajoutent des oignons et des carottes, pommes de terre, betteraves, choucroute, haricots, pois, oseille ou de l'ortie fraîche.
- + desserts (à base de produits laitiers et de fruits, de gélatine ou de fécule de pomme de terre)