

Curiosités d'Australie

Quelques curiosités culinaires venues d'ailleurs.

L'Australie regorge d'excellents produits dans toutes les régions du pays, et même si les influences européennes sont très importantes qui dit autre pays dit autre culture et notamment cuisine. Certains plats, certaines viandes peuvent étonner et pourtant ils sont très communs et appréciés des australiens.

La plus grande habitude culinaire des australiens est sans doute le **Vegemite**. Cette pâte réalisée à base de levure est consommée par plus de 80% des foyers australiens. Sa couleur noire et son odeur repoussent facilement les non-initiés à cette pâte à tartiner.

Le « **bush tucker** » de plus en plus introduit dans la cuisine australienne grâce à l'intérêt croissant porté aux **sociétés aborigènes** du continent est aussi une grande curiosité pour les étrangers non-initiés. On a facilement comme image de l'Australie des kangourous installés dans certains parcs nationaux du pays sur une image de carte postale. Et pourtant il est possible de trouver de la **viande de kangourou** dans son assiette dans certains restaurants, peu à peu initiés. C'est une viande rouge, légèrement plus forte que le bœuf et qui se rapproche du goût de la viande de chevreuil.

La **viande de crocodile** se cuisine également. La chair blanche de cet animal s'apparente à du poisson et pourtant le goût se rapproche plus de celui du poulet. La culture culinaire issue du bush, chez les aborigènes, ne s'arrête pas là. **Larves et insectes** sont mangés pour leur aspect nutritionnel ou comme friandise. Il faut également avoir une bonne connaissance des plantes, fruits et légumes (utilisables pour faire de la farine, contenant des vitamines, utilisés comme assaisonnement...) car se nourrir dans le bush ne s'improvise pas !

Malgré tout **la culture du bush** arrive petit à petit dans la ville, **certains chefs** s'inspirent et utilisent ces produits encore trop méconnus et n'hésiteront pas à vous surprendre.