

Foodorama

Lettre #9 : Les délices du Mexique !

Par Foodorama, le 01 décembre 2018



Bonjour à tous ! Nous espérons que vous allez bien et qu'il ne fait pas trop froid chez vous. Ici il fait beau et chaud (entre 18 et 25° la journée). Mais aujourd'hui il pleut pour la première fois depuis avril !!! Tout le monde est très content car le climat est aride ici et la terre est complètement desséchée. Il ne pleut pratiquement jamais. Heureusement nous ne sommes pas sur la route et nous sommes encore hébergés par Jorge (le patron du magasin de vélo ou nous sommes allés pour réparer la suspension de Kalima). Nous en profitons pour apprendre l'espagnol. On se sent comme à la maison ici ! Le weekend dernier nous avons pu faire un tour en Buggy (Jorge est un ancien pilote de course) dans le désert à côté d'Ensenada (cf vidéo). Et depuis une semaine, ils nous font goûter tous les plats mexicains.



Avant de vous en dire plus sur ces plats, un petit mot sur les horaires assez « inhabituelles » pour manger ici. Le petit déjeuner (desayuno) peut se prendre de 5h du matin jusqu'à midi. Le repas du midi (comida) se prend en général de 13h jusqu'à...17h (et oui c'est très tard pour nous parfois) et le repas du soir (cena) se prend de 20h jusque très tard et le plus souvent c'est très tard ! Nous mangeons donc souvent le repas du midi à 16h et le repas du soir à 22h ! Vous avez déjà entendu parler des tacos, tortillas ou burritos, comme nous, mais nous avons découvert de nombreux autres plats.

Les ceviches de poissons sur des tostadas (cf vidéo de Sylvain) : Les tostadas sont simplement des petites galettes de maïs (tortillas) toastées et craquantes. Pour les ceviches, ils ajoutent un mélange de poisson cru, citron, herbes, oignons et évidemment de l'avocat ! C'est délicieux. On les achète une à une et on paye à la fin, ce qu'on a consommé. Le prix est de 25 pesos pour chaque ceviche. Sylvain en raffole. Il en prend 4 pour se faire un repas complet. Pour info 1 euro = 23 pesos Combien a coûté le repas de Sylvain à votre avis ?



Les tamales (cf video) : C'est une préparation de maïs écrasé avec de la viande, des épices et des oignons. Le tout est servi enroulé dans une feuille de maïs (on ne mange pas la feuille évidemment). Ils en font aussi pour le dessert et remplacent à ce moment là, la viande par des fruits (nous avons eu le droit aux tamales au boeuf et à des tamales à l'ananas). C'est un plat qu'on mange surtout en automne et en hiver ici.



Les gorditas : Son nom « Gorditas » signifie « petites grosses ». Ce sont des galettes assez épaisses qui sont mangées fourrées le plus souvent aux haricots rouges ou au fromage. On les a essayées dans un petit restaurant près de l'école où l'on prend des cours d'espagnol. C'est délicieux mais un peu gras car elles sont frites dans l'huile...et pour Kalima la nourriture frite ne passe pas toujours très bien...Elle a été malade toute la nuit !



Empanadas : C'est un petit chausson fourré de viandes, de légumes, de fromage ou de fruits. C'est un plat que l'on retrouve dans toute l'Amérique Latine. On en a goûtées sur la route en allant à Ensenada dans un petit village. On parlait moins bien espagnol alors, mais on a passé un très bon moment !



Quesadillas : Les quesadillas sont faites avec une tortilla de maïs réchauffée, sur laquelle on fait fondre du fromage. On peut y ajouter plein d'autres choses comme de la viande et encore et toujours de...l'AVOCAT ! Miam miam. Ici ils en mangent pour le repas de midi mais aussi très souvent pour le petit déjeuner.



Les Tacos On a beaucoup de chance car Ensenada, la ville où l'on est cette semaine, est réputée dans tout le Mexique pour ses tacos et plus particulièrement ses tacos de poissons ! Un taco est fait avec une tortilla de maïs réchauffée repliée sur elle même (mais non toastée) sur laquelle on y met...à peu près tout ce qu'on veut... des haricots rouges (frijoles), de la viande, des légumes, de la sauce, de l'avocat etc. On a essayé pas mal de tacos mais les meilleurs pour le moment sont les tacos de poissons que l'on a mangés ici. On a choisi ce jour là, des tacos avec du poisson à la plancha et des beignets de crevettes. Un vrai régal !



Burritos La différence avec les tortillas et tacos vient du fait que les burritos sont faits avec des galettes de blé et non de maïs. Ils sont en général plus grands et garnis de viande, de fromage, de riz, de haricots et de légumes. On en a mangé avec du riz à l'intérieur, des crevettes et des haricots. Il faut avoir un sacré appétit ! (la photo sera postée sur le what's app très vite) **Et de nombreux autres plats...** On pourrait vous parler des heures de tout ce qu'on peut manger ici, tant la gastronomie mexicaine est riche et délicieuse. On reste 3 mois au Mexique et je pense qu'on aura l'occasion de vous faire partager nos prochaines découvertes. En attendant Jorge et sa famille nous ont concocté un petit apéro à la française avec du vin, du fromage et de la charcuterie pour qu'on se sente comme à la maison avant de reprendre la route.



De notre côté, on repart sur la route demain pour traverser la Basse Californie et rejoindre la mer de Cortes. On passe par une partie désertique où l'on va devoir camper et on aura probablement moins d'accès internet ces prochains jours. A très vite pour de nouvelles aventures ! Sylvain et Kalima