

Fiche Pologne n° 5  
**CUISINE POLONAISE**

Voici quelques plats que vous pourrez goûter lors de votre pèlerinage en Pologne ou même essayer de préparer avant de partir. Bon appétit !

**SOUPES**

**Żurek** : soupe avec de la saucisse et des œufs durs  
<http://www.pologne.travel/fr-be/recettes-de-cuisine/zurek-une-soupe-pas-comme-les-autres>



**Krupnik** : soupe au gruau  
<http://annacuisine.canalblog.com/archives/2008/08/12/10139778.html>



**Barszcz** : soupe de betteraves fermentées  
[http://www.lapetite-pologne.com/includes/languages/french/recette\\_barszcz.html](http://www.lapetite-pologne.com/includes/languages/french/recette_barszcz.html)



**Zupa pomidorowa** : soupe de tomates  
<http://www.lighttome.fr/zupa-pomidorowa-ou-soupe-de-tomates-a-la-polonaise/>



**Zupa ogórkowa** : soupe des cornichons polonais



<http://www.lighttome.fr/soupe-de-cornichons-zupa/>



**Rosót** : soupe à base de bouillon de poule  
<http://www.preemodj.com/poulet-soupe-de-nouilles-recette-rosol-z-kury-i-kluski/>



#### PLATS PRINCIPAUX

**Kotlet schabowy** : côtelette de porc amincie panée  
[http://www.lapetite-pologne.com/includes/languages/french/recette\\_kotlety.html](http://www.lapetite-pologne.com/includes/languages/french/recette_kotlety.html)



**Kotlet mielony** : boulettes de viande hachée panées  
<http://annacuisine.canalblog.com/archives/2008/03/08/8239455.html>



**Bigos** : choucroute revenue longtemps avec la viande (porc, bœuf) et champignons  
<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/153468-bigos-de-la-vieille-pologne>



**Gołąbki** : chou farci à la viande et au riz servis avec une sauce tomate ou aux champignons  
<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/20233-golabki-chou-farci-a-la-polonaise.php>



**Placki ziemniaczane** : galettes de pommes de terre  
<http://www.pologne.travel/fr-be/recettes-de-cuisine/cr%C3%AApes-de-pommes-de-terre-placki-ziemniaczane-2>



**Pierogi** : raviolis qui peuvent être farcis à la viande, au fromage blanc, aux légumes (chou) ou aux fruits

<http://www.pologne.travel/fr-be/recettes-de-cuisine/pierogi>



**Zapiekanka** : demi-baguette de pain nappée d'une garniture de champignons, de fromage et de légumes.

<http://www.cafebabel.fr/style-de-vie/article/zapiekanka-le-casse-dalle-sacre-des-polonais.html>



## DESSERTS

**Szarlotka** : gâteau aux pommes

<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/20213-szarlotka-gateau-polonais-aux-pommes.php>



**Makowiec** : gâteau au pavot avec des fruits secs

[http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_rouleau-au-pavot-makowiec-pologne\\_13242.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_rouleau-au-pavot-makowiec-pologne_13242.aspx)



**Naleśniki** : crêpes souvent servis avec du fromage blanc sucré  
<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/21233-nalesniki.php>



**Sernik** : gâteau de fromage blanc  
<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/20506-sernik-gateau-au-fromage-polonais.php>



**Pączki** : beignets  
<http://www.beskid.com/paczki.html>



Et si vous allez à Wadowice n'oubliez pas d'essayer les fameux « **kremówki** » dont se souvenait Saint Jean-Paul II lors d'un pèlerinage en Pologne.

