

# Les réponses du quiz culinaire

## 1. C : Madère

L'*Espetada* est au menu de tous les restaurants de l'île. Elle est servie avec une semoule de maïs grillé et des crudités.

## 2. C : Taramasalata

Plus connu sous le diminutif de tarama, cette crème rose ou beige se marie parfaitement avec les olives noires et le pain plat chaud.

## 3. A : Le Gofio

Le *gofio* se déguste en entrée, accompagné d'oignon rouge. Facile à cuisiner et rassasiant, il a un goût de noisette ou de châtaigne. On peut le trouver en France dans certains magasins exotiques.

## 4. C : Les Cap-Verdiens

La *cachupa* est le plat national du pays. Revenue avec des oignons et des œufs au plat, elle est parfois consommée le matin, au petit-déjeuner.

## 5. A : Afrique du Sud

Pays des grands espaces, l'Afrique du sud est aussi la terre des « Big five » : le lion, le léopard, l'éléphant, le rhinocéros et le buffle.

## 6. B : Cuba

Les ananas cubains sont farcis avec du bœuf et du jambon, puis cuits avec du beurre et du sucre. Arômes sucrés/salés exotiques garantis !

## 7. B : la République dominicaine

Les viandes de ce plat incluent généralement la chèvre, le porc et le poulet. Mélangé avec des légumes-racines, c'est un plat de fête servi dans les grandes occasions.

## 8. A : le Tom Yum Goon

La Thaïlande est un haut lieu de la gastronomie mondiale. Sa cuisine offre des saveurs subtiles et parfumées.

## 9. A : des tortillas mexicaines

Ces galettes de maïs sont très consommées au Mexique. Elles prennent le nom d'*enchiladas* quand elles sont nappées de sauce salsa ou de *quesadilla* quand elles sont servies avec du fromage.

## 10. B : l'Inde

Ce plat indien très connu est accompagné de riz, de crudités et de pois chiches. Ses épices le colorent en rouge et il est souvent servi avec du citron.

## 11. C : la tortilla de patata

C'est l'omelette espagnole par excellence. Les bars la servent avec du pain, sous forme de tapas, avec un peu de salade.

## 12. C : le Portugal

Réservé aux appétits solides, cet encas est garni de fromage fondu puis recouvert de sauce tomate.

**13. B : Norvégien** La truite qui compose ce plat est conservée pendant plusieurs mois dans le sel. Elle est ensuite consommée sans cuisson, ce qui ne l'empêche pas d'être fondante en bouche.