

Vivre en Angola

Le site des expatriés francophones en Angola

Cuisine

Spécialités culinaires

Cinq cents ans de présence portugaise ont fortement imprégné les traditions culinaires du pays, avec comme plat typique : le « **bacalhau** » (la morue), déclinée sous toutes ses formes. On parle même de 365 variantes, soit une recette différente pour chaque jour de l'année. Par exemple, le menu du 24 et 25 décembre est le « *bacalhau cozido* », c'est à dire de la morue cuisinée avec des légumes (pommes de terre, carottes, choux, navets, etc.) avec en dessert, le gâteau des rois et du pain perdu, qui est une tradition ibérique.



Autre plat typique d'Angola

Le funge, tout un art !

Le **funge**, ou *pirão*, est le plat d'accompagnement traditionnel d'Angola fait à base de farine de manioc, de riz ou de maïs. La farine, bien tamisée, est cuite et mélangée énergiquement à de l'eau bouillante. La gestuelle est importante.

La **feijoada**, également hérité des colons, est un cassoulet à base de haricots rouges.

Voir la recette de la feijoada.

En dessert, le célèbre **pastel de nata** portugais qui est une tarte à la crème constituée de pâte feuilletée et de crème pâtissière.

Pour plus d'actualités sur la rubrique cuisine, cliquer [ici](#).