

recettes géorgiennes

Entrées :

Le khatchapouri est l'incontournable galette que l'on trouve à tous les coins de rue et dans tous les restaurants en Géorgie. Il y en existe plusieurs sortes : au fromage, à la viande, aux haricots rouges...

Les khinkalis sont une variante locale des raviolis. Ils sont en général farcis de viande (boeuf, agneau ou porc) avec beaucoup d'oignons. Dans certaines régions, ils contiennent également des champignons. On les sert saupoudrés de poivre noir. Il faut un certain entraînement pour les manger à la géorgienne, car la règle est de ne pas laisser perdre une seule goutte de jus dans l'assiette. On perce un petit trou par lequel on aspire le liquide avant de mordre à pleines dents le khinkali.

On peut aussi se régaler de pain de maïs, **mtchadi**, nature ou au fromage, de pâte feuilletée au fromage (atchma), de grains de maïs grillés (batibouti), de fromage cuit (soulgouni), de cornichons, de tomates, d'herbes aromatiques...

Soupes :

- Soupe à l'oseille, à l'esturgeon, aux champignons
- Soupe de betteraves (bortsch)
- Bouillon de poulet à l'oeuf, aux fines herbes et au vinaigre (tchikhirtma)
- Bouillon de boeuf avec du riz, des fines herbes et des noix (khartcho)
- Abats de boeuf cuits avec des pieds de boeuf et de l'ail (khashi)

Viandes et volailles :

Les brochettes de viande grillée sur feu de sarments, **mtsvadi ou chachlik**, représentent une coutume des plus conviviales dans les Balkans et en Asie Centrale. En Géorgie, c'est une véritable institution. On utilise beaucoup de mouton préalablement mariné dans le vinaigre et l'oignon mais aussi du porc et du boeuf. Certaines cuisinières remplacent le vinaigre par du vin et les assaisonnent d'un mélange d'épices appelé basturma.

- **Poulet au safran et aux noix** (bajé), poulet braisé à l'oignon, aux tomates et aux fines herbes (tchakhokhbili), poulet rôti sur une assiette d'argile à la sauce et à l'ail (tabaka), ou encore accommodé de noix, oignons et coriandre (satsivi), ou encore rôti dans une sauce aux mûres...
- **Agneau et mouton : Bozbaji** (pommes de terre et poix), tchanakhi (mouton braisé aux aubergines, aux tomates, aux fines herbes dans un pot), tolma (agneau, feuilles de vigne), tchakapouli (agneau à l'étouffée au vin avec des fines herbes), tchakhokhbili (ragoût).
- **Boeuf : Bastourma** (mariné au vinaigre et au citron, oignons), tchakhokhbili (ragoût), lu-la «souliko» (boeuf tendre, farci à l'oignon, à l'ail et aux fines herbes servi avec une sauce aux raisins et grenades)
- **Veau : Boghlama** (aux tomates), Ghvidzli (foie).
- **Porc : Koupati** (au poivron rouge), moujouji (pieds de cochon).

Les poissons :

L'esturgeon semble le maître incontesté de la table, suivi de la truite, de la barbie, du silure... On les apprête avec une sauce aux noix ou au vinaigre. On peut déguster des brochettes d'esturgeon cuites sur la braise, de l'esturgeon «maréchal» dans une sauce aux champignons, du mulot de mer d'Azov aux "yeux rouges" (frit entier, il peut satisfaire 3 ou 4 personnes !).

Les légumes :

Le pkhali est présent dans tous les festins. C'est un mélange d'épinards, de betteraves et d'autres légumes cuits avec des noix, de l'ail et des épices. On trouve aussi sur la table des aubergines aux noix (badridjani), des haricots rouges, eux aussi agrémentés de noix, **lobio**, des épis de maïs cuits (simindi), de la semoule et du pain de maïs (ghomi et tchadi), ainsi que des champignons rôtis (soko).

Les sauces :

- Bajé (sauce crémeuse aux noix relevée d'épices)
- Tqémali (sauce aux prunes amères)
- Adjika (herbes ciselées, épices et noix)
- Souliko (sauce de raisin et grenades)
- Satsébéli (sauce piquante à la tomate)
- Sauce tomate au poivre rouge
- Sauce grenade (aux noix et aux fines herbes)
- Raifort
- Moutarde

Les fromages :

Le soulgouni est un fromage à pâte filée de type mozzarella qui entre dans la confection de nombreux plats. On l'utilise nature ou parfumé à la menthe. On trouve aussi un «gouda» géorgien fait à partir du lait des brebis des montagnes, ainsi que le fromage blanc fait maison (nadoughi).

Les assaisonnements et condiments :

Basilic, céleri, coriandre, estragon, persil, ail et oignon, sel et poivre, piment rouge et vert, safran, vinaigre et huile, prunelles en sauce (tqémali), concombres, tomates et légumes en marinade (tsnili).

Pour les grillades, les poulets rôtis, rien ne vaut un bajé. Il faut piler 500 g de noix mêlées à 20 g de safran. Après avoir pressé le mélange, on obtient une huile colorée et parfumée pour badigeonner viandes et volailles.