

## Les incontournables de la gastronomie londonienne

Londres est la capitale du Royaume-Uni et la première ville du pays, avec plus de 7 millions d'habitants dans son agglomération. Du haut de ses 2000 ans d'histoire, elle a su évoluer pour devenir la grande métropole que l'on connaît aujourd'hui, et avec elle sa vie nocturne et les opportunités de divertissement ! Un [vol pas cher pour Londres](#) est facilement trouvable un peu à l'avance grâce aux compagnies low-cost, et cette destination n'est plus seulement réservée à ceux ayant accès à l'Eurostar.

Londres est réputée pour :

- ses fabuleux musées tels que le **British Museum** ou encore la **National Gallery**,
- ses hôtels hors de prix où le bon rapport qualité-prix pour un hôtel ne se trouve pas en dessous de 80 euro
- sa mixité, aucune autre capitale européenne n'est aussi métissée, avec des communautés bien intégrées dans un environnement cosmopolite
- ses nombreux clubs de football qui se partagent le haut de l'affiche et qui brillent à l'échelle nationale et internationale
- ses milliers de pubs parsemés dans toute la ville qui sont aussi nombreux qu'hétéroclites, il y en a vraiment pour tous les goûts
- ses nombreux restaurants, plus de 10000 et bien que les anglais aient une mauvaise réputation en matière d'art de la table, les dernières tendances semblent être au changement.

### Quoi manger à Londres

Ces dernières années il a été possible d'assister à un véritable renouveau du milieu culinaire londonien. Auparavant pour être sûr de bien manger à Londres, il fallait être prêt à y mettre le prix, les restaurants standards étant pour le moins très britanniques dans la cuisine proposée... Or ces dernières années, le milieu de la restauration londonienne a vu naître les gastropubs, véritables hybrides combinant l'ambiance conviviale et accueillante des pubs londoniens avec une offre de plats plus élaborée que dans les pubs classiques.

Ci-après voici une liste des plats les plus originaux proposés dans ces établissements du renouveau gastronomique londonien :

- Crevettes grillées sauce chili accompagnées de couscous

Cet heureux mélange de saveurs saura séduire les palais les plus raffinés. Mariage inattendu de cuisine orientale et de crustacé, le couscous servi avec les crevettes vient mettre en valeur leur goût iodé.

- Pintade rôtie sauce poivrade

L'originalité de cette recette réside dans l'emploi de la sauce poivrade que l'on sert d'ordinaire avec du gibier. La sauce poivrade réalisée à partir de légume émincés, d'un bouquet garni, du jus de cuisson de la pintade et bien sûr d'une bonne dose de poivre.

- Huîtres de roche au vinaigre de Cabernet Sauvignon et aux échalotes

Cette succulente recette illustre bien le pas franchi vers la gastronomie, ce plat léger et raffiné est à déguster de préférence avec un vin blanc sec, acide et fuité.

- Fish and chips

Impossible de passer à côté de ce grand classique qui fait l'unanimité, ce plat simple et efficace jouit d'un succès indiscutable. Composé de poisson frit accompagné de frites, c'est un gage de sécurité là où d'autres plats britanniques ne donnent pas toujours envie...

- Tarte aux pommes à la mélasse du Norfolk avec crème fraîche épaisse

Pour finir en beauté un bon repas, le dessert est incontournable avant ou pendant le café, cette recette de tarte aux pommes typiquement anglaise, avec un nappage de mélasse saura satisfaire les plus gourmands d'entre vous.

## About the Author

Vous trouverez des offres très intéressantes pour Londres sur [Expedia](#), Govoyages, Lastminute...

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)