

**Appel à manifestation d'intérêt pour célébrer le 4^e anniversaire de
l'inscription de Vichy et des Grandes Villes d'Eaux d'Europe au patrimoine
mondial de l'UNESCO**

Le dimanche 20 juillet 2025

GASTRONOMIE

Le dimanche 20 juillet 2025 aura lieu le quatrième anniversaire de l'inscription de la ville de Vichy sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO des « Grandes Villes d'Eaux d'Europe ».

Afin de célébrer cette inscription, la Ville de Vichy met à l'honneur chaque année son patrimoine thermal et l'une des 11 Grandes Villes d'Eaux d'Europe. Cette année 2025, c'est KARLOVY VARY en République Tchèque qui a été choisie pour être célébrée tout au long de la journée.

A ce stade, la Ville de Vichy souhaite solliciter les commerçants pour proposer une halte gourmande rendant hommage à la cuisine Tchèque au fer-à-cheval (parc des Sources) :

1. La constitution d'un « coin gourmand aux saveurs de la République Tchèque » de 10h à 22h au fer-à-cheval (Parc des Sources) :

Nous recherchons des commerçants-restaurateurs et/ou traiteurs en mesure de proposer à la vente des mets tchèques (idées de plats typiques en pièce jointe), sur des stands ou food trucks, afin d'accompagner de manière conviviale, les animations qui se tiendront en parallèle au kiosque de la source de l'Hôpital (concerts, discours officiel).

Les boissons proposées (**soft ou boissons alcoolisées**) seront spécifiquement tchèques (à l'exception de l'eau minérale naturelle - idées de boissons en pièce jointe).

→ Informations techniques : les commerçants-restaurateurs et/ou traiteurs retenus pourront se raccorder électriquement sur place. Les équipements du stand (tables, frigos...) devront être apportés par le commerçant.

L'occupation du domaine public (12,73€ pour un food truck ou 2.23€/m² pour un stand) reste à la charge du commerçant-restaurateur.

Chaque prestataire devra prévoir :

- un équipement de protection des sols
- un éclairage de son stand
- une prestation de service jusqu'à 23h30

- être autonome en équipement (3 barnums (à raison d'un barnum par prestataire) pourront être mis à disposition sur demande)
- disposer d'équipements conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- s'astreindre à trier les déchets (verre)

La Ville de Vichy met à disposition du public des manges-debout et des tables pour l'espace dégustation.

→ Les propositions seront évaluées sur la base des critères suivants :

- ◆ cohérence avec la thématique de la gastronomie typiquement tchèque (60%) ;
- ◆ originalité et qualité de chaque offre proposée (30%)
- ◆ capacité technique à exercer en extérieur (10%).

En cas de suroffre, la Ville de Vichy se réserve le droit de retenir les porteurs de projet les mieux notés.

→ Les intéressés sont invités à faire parvenir leur proposition (présentation détaillée des mets qu'ils comptent mettre à la vente à cette occasion + attestation d'inscription au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers) par mail d'ici **le lundi 28 avril 2025 8h au plus tard** à Sandra Germain : s.germain@ville-vichy.fr / 04 70 30 17 52

Source <https://bonjourprague.com/street-food-a-prague/#:~:text=Le%20brambor%C3%A1k%20est%20une%20sp%C3%A9cialit%C3%A9,une%20p%C3%A2te%20dor%C3%A9e%20et%20croustillante>

5 spécialités salées de la street food à Prague



Le chlebíček ou sandwich ouvert

Le chlebíček est une spécialité tchèque de hors-d'œuvre ou de sandwich ouvert, créé à partir d'une tranche de pain de seigle ou de blé garnie de divers ingrédients. Typiquement présenté artistiquement, il est orné de fromage, de charcuterie, de légumes, d'œufs, de salade de pommes de terre, de poisson ou d'autres garnitures créatives. Ce plat est apprécié pour sa variété et sa présentation colorée lors des événements festifs, des réceptions ou des occasions spéciales. Le chlebíček offre une expérience gustative diversifiée, chaque bouchée offrant un mélange harmonieux de saveurs, en faisant une délicieuse spécialité culinaire tchèque. Un must de la street food à Prague.

A découvrir chez **Sisters Bistro** ou **Bistro Špejle** pour une expérience raffinée ou chez **Lahůdky Zlatý kříž** ou **Libeňské lahůdky** pour une expérience populaire.

Le smažený sýr ou fromage frit

Le smažený sýr est une spécialité tchèque populaire, se traduisant littéralement par « fromage frit ». Il s'agit d'une préparation où une tranche de fromage, généralement de type Edam ou Gouda, est panée dans de la farine, de l'œuf et de la chapelure, puis frite jusqu'à obtenir une texture croustillante dorée à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Souvent servi avec des frites, de la salade ou du pain, le smažený sýr est apprécié pour son contraste entre le croustillant de la panure et le fondant du fromage, offrant une combinaison savoureuse et réconfortante.

A découvrir chez **Restaurace Masaryčka** ou **U Houmra** pour une expérience raffinée ou chez **Lokál** pour une expérience populaire.



Le Bramborak ou galette de pommes de terre

Le bramborák est une spécialité tchèque appréciée pour sa simplicité et sa saveur réconfortante. Il s'agit d'une galette de pommes de terre râpées mélangées à des œufs, de la farine et parfois des oignons ou des épices, formant une pâte dorée et croustillante. Traditionnellement frite dans l'huile, cette galette peut être accompagnée de diverses garnitures comme du fromage, de la crème fraîche ou des sauces. Sa texture moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur en fait un plat polyvalent, pouvant être dégusté en plat principal ou en accompagnement. Son goût simple et rustique en fait un plat populaire de la street food à Prague.

A découvrir chez **U Tří jelínků** pour une expérience raffinée ou chez **Brambory** pour une expérience populaire.

Le knedlík salé

Le knedlík salé, pilier de la cuisine tchèque, est un dumpling à la texture moelleuse et légère, préparé avec de la farine, de l'eau et du sel. Différent de sa version sucrée, ce dumpling salé est parfois enrichi d'œufs pour plus de consistance. Façonné en tranches épaisses ou en boules, il est généralement cuit à la vapeur.

Ce plat polyvalent accompagne souvent les plats principaux. Il s'imprègne des jus et des saveurs des plats en sauce, offrant une texture tendre et absorbante. On le trouve en accompagnement des plats de viande, ragoûts ou mets en sauce. Sa capacité à compléter et à rehausser le goût des plats en fait un incontournable de la cuisine tchèque.

A découvrir chez **U Tří jelínků** pour une expérience raffinée ou chez **Knedlín** pour une expérience populaire. En effet, ils en proposent des fourrés en version salées et sucrées.



La klobása ou saucisse

La saucisse tchèque, également connue sous le nom de « klobása » ou « párek », est une spécialité appréciée en République tchèque. Elle se décline en diverses variétés, allant des saucisses fumées aux saucisses à cuire. Généralement préparées à base de viande de porc, parfois mélangée à du bœuf ou du veau, ces saucisses sont assaisonnées avec des épices telles que le poivre, le paprika ou l'ail pour ajouter de la saveur. Elles sont souvent grillées ou cuites à la poêle et servies avec du pain, de la moutarde ou des accompagnements tels que des cornichons ou du chou fermenté, offrant ainsi une délicieuse expérience culinaire de street food à Prague.

A découvrir chez [Naše Maso](#) pour une expérience raffinée ou chez [SausageGo](#) pour une expérience populaire.

4 spécialités sucrées de la street food à Prague

Le trdelník ou gâteau cheminée

Le trdelník est une spécialité que l'on retrouve partout à Prague mais qui fait débat puisqu'elle est également populaire dans d'autres régions d'Europe centrale. Préparé à partir d'une pâte à base de farine, de lait, de levure, et parfois d'œufs ou de beurre, cette pâte est enroulée autour d'un cylindre en bois, puis grillée et rôtie lentement jusqu'à obtenir une surface dorée et croustillante. Une fois cuite, la pâte est souvent enrobée de sucre, de cannelle ou de noix concassées. Le trdelník se déguste chaud, offrant une combinaison de texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, faisant de cette pâtisserie une gourmandise très appréciée de la street food à Prague.

A découvrir chez [Good Food Coffee & Bakery](#) ou [Trdelník & Coffee](#) pour une belle expérience.





Le koláč ou kolace

Le koláč est une pâtisserie tchèque en forme de petite tarte ou de cercle de pâte levée, généralement faite avec de la farine, du sucre, du beurre et du lait. Elle est très populaire parmi la street food à Prague et tchèque en général. Il est garni de diverses confitures de fruits (telles que prune, abricot, cerise) ou de fromage blanc sucré, parfois agrémenté de noix ou de pavot. Traditionnellement préparé pour les occasions spéciales, le koláč est un dessert polyvalent offrant un équilibre entre la douceur de la garniture et la texture moelleuse de la pâte. Il est souvent servi lors des fêtes familiales ou célébrations.

A tester chez [Kus Koláče](#) ou chez [Koláče](#) pour se régaler.



Les perníky ou pain d'épices

Les perníky sont des biscuits traditionnels tchèques, similaires au pain d'épice, souvent préparés pendant les périodes festives, notamment à Noël. Faits à partir de farine, de miel, de sucre et d'épices telles que la cannelle, le clou de girofle, le gingembre et la cardamome, ils sont généralement découpés dans des formes variées puis décorés avec un glaçage coloré. Ces biscuits sont appréciés pour leurs saveurs riches en épices et leur texture moelleuse. Les perníky ont une

longue tradition en République tchèque, étant souvent offerts en cadeaux/**souvenirs** ou servis comme douceur pendant les célébrations. A découvrir au **Gingerbread Museum** ou chez **Perníčkův sen** pour se régaler avec la street food à Prague.



Knedlík sucrée

Le knedlík sucré, un délice de la cuisine tchèque, est un type de dumpling doux et moelleux, préparé à base de farine, de lait, de beurre, de levure, de sucre et parfois d'œufs. Cette version sucrée se distingue par sa texture légère et aérée. Il est cuit à la vapeur pour obtenir sa consistance douce et délicate.

Souvent fourré de fruits tels que des cerises, des prunes ou des abricots, il peut également être agrémenté de noix, de cannelle, de coulis de fruits ou de sucre en poudre. Le knedlík sucré est apprécié en dessert ou en collation, offrant une combinaison parfaite entre la douceur du fruit et la légèreté de sa texture, pour une expérience gustative délicieusement réconfortante.

A découvrir absolument chez **Knedlín** tant leur gamme est variée et délicieuse.

Les 21 spécialités tchèques à tester à Prague

sources : <https://bonjourprague.com/les-21-specialites-tcheques-a-tester-a-prague/#:~:text=Le%20vep%C5%99ov%C3%BD%20%C5%99%C3%ADzek%20ou%20Schnitzel,caract%C3%A9rise%20ce%20plat%20tch%C3%A8que%20typique.>

par [Corentin](#) | Juil 20, 2020 | [gastronomie tchèque](#) | [5 commentaires](#)



La gastronomie tchèque est sans aucun doute assez méconnue mais possède quelques spécialités très gourmandes aussi bien en entrée, qu'en plat ou en dessert. C'est une cuisine assez riche qui remplit l'estomac et qui comblera les [gourmands](#). Voici les 21 spécialités tchèques que vous pourrez essayer lors de votre séjour à [Prague](#).

Les spécialités tchèques en entrée

La soupe

Qu'il fasse chaud ou froid, la soupe est un incontournable de la gastronomie tchèque. On la déguste en toute saison et est pour ainsi dire pratiquement la seule entrée tchèque typique. Voici 3 délicieuses soupes tchèques à déguster :

Bramboračka

Bien qu'elle fût à l'origine considérée comme un repas pour les pauvres, cette soupe crémeuse de pommes de terre connue sous le nom de bramboračka est devenue un incontournable parmi les spécialités tchèques. Ces ingrédients sont simples, on trouve généralement des légumes-racines, des

champignons séchés et diverses épices fraîches ou séchées souvent servie dans des bols en pain traditionnel.

Česnečka

Dans la culture tchèque, le meilleur remède contre le rhume ou la gueule de bois est un bol de česnečka : une soupe à l'ail traditionnelle. Bien que l'ail soit l'ingrédient clé, la soupe contient également des pommes de terre, du bouillon de viande, des oignons et des épices traditionnelles telles que le cumin et la marjolaine. Cette spécialité tchèque est généralement garnie de fromage râpé et de croûtons croquants, et elle est généralement servie et appréciée en entrée.

Kulajda

La kulajda tchèque est une soupe crémeuse à l'aneth avec un roux farineux servant de base. On pense que toutes les régions et familles tchèques ont leur version signature de cette soupe copieuse. Aujourd'hui, la plupart des variétés se composent de champignons et de pommes de terre, avec un ajout occasionnel de crème sure ou d'œufs pochés.





Le Chlebíčky

Le chlebíčky est une spécialité tchèque polyvalente. Il s'agit d'un sandwich ouvert qui se consomme au petit-déjeuner et au déjeuner, car il constitue un repas rapide et copieux. Un incontournable de la cuisine tchèque, ce sandwich est généralement servi pendant les fêtes et les réunions sociales. On peut également la considérer comme un incontournable de la [street food tchèque](#). Elle propose une variété de garnitures telles que des œufs, du jambon, du salami, des cornichons et du concombre.

Le Pražská šunka

Le jambon de Prague est une délicatesse gourmande, légèrement fumé. Vous le trouverez très certainement accompagné de raifort dans les [restaurants tchèques](#).



Les spécialités tchèques en plat



Le Goulash (Guláš)

Le guláš est un plat en sauce à base de viande originaire de Hongrie mais qui s'est adapté aux Tchèques grâce à une variante. C'est d'ailleurs pourquoi de nos jours, on le considère comme une spécialité tchèque à part entière. Le guláš tchèque contient moins de légumes que son homologue hongrois. Composée de cubes de viande de boeuf et d'une sauce aux oignons, on trouve des variantes au porc et au poulet. Vous pourrez déguster cette spécialité tchèque dans pratiquement tous les [restaurants typiques](#). Il sera accompagné de knedliky.

Le Svičková na smetaně

Rôti de boeuf servi avec un type spécial de sauce à la crème aux légumes-racines.

Il est généralement servi avec des knedliky et est généralement aromatisé avec des canneberges. Il peut également s'accompagner de pommes de terre bouillies, mais elles peuvent également être cuites au four ou en purée. Un plat typique tchèque également servi pour de nombreuses occasions.



La cuisse de canard

La cuisse de canard tchèque est un plat typique tchèque qui se rapproche fortement du confit de canard. Un vrai régal qui s'accompagne de choux-rouge et de knedliky (que vous verrez dans l'article plus bas). C'est copieux et ça plait beaucoup aux touristes !

Le Pečené vepřové koleno

Le Pečené vepřové koleno est un jarret de porc tchèque cuit au four et généralement servi avec de la moutarde, du raifort et du pain, parfois servi empalé sur un bâton de métal. La portion est généralement gargantuesque et se partage.



Le Vepřo knedlo zelo

Si l'on traduit ce plat en français, on obtient porc, knedliky et choucroute. C'est exactement ce que vous allez retrouver dans votre assiette. Une spécialité tchèque bien nourrissante qui fait du bien durant l'hiver.

Le Vepřový řízek

Le vepřový řízek ou Schnitzel est une escalope de porc panée, servie avec une salade de pommes de terre ou de frites et de salade. Extrêmement populaire, on ne compte pas les occasions où ils sont présents (fêtes, mariages, Noël). Simple mais bon voilà ce qui caractérise ce plat tchèque typique.



Le Tatarák

Le tatarak est ni plus ni moins qu'un tartare de boeuf tchèque, il s'agit d'une vraie spécialité tchèque très appréciée. Elle n'est en revanche pas accompagnée de frites (sauf si vous le demandez explicitement), mais de Topinka. Ce sont des tranches de pains frites dans la graisse et frottée à l'ail. Peu de chance de sortir de table en ayant faim avec ce plat tchèque typique.

Le Smažený sýr

Les amateurs de fromage se régaleront avec cette spécialité tchèque qui n'est plus ni moins que du fromage pané, souvent accompagné de frites ou de pommes de terre. Aussi bien servi dans les **restaurants** qu'en [street-food](#), c'est un plat typique tchèque pas nécessairement raffiné mais très nourrissant !





Les Knedlíky

Les Knedlíky sont une sorte de pâte accompagnant généralement les plats en sauce, un peu comme une quenelle mais pas identique. Il en existe à base de pain (farine, eau et œuf) mais aussi à base de pomme de terre (dont la consistance ressemble au gnocchi italien). D'autres variantes contiennent de la viande, des oignons, du fromage. Cette spécialité tchèque se décline de plusieurs manières et se trouvent dans tous les restaurants tchèques.

La Carpe

Poisson peu noble et rarement apprécié des gourmands, la carpe retrouve une seconde vie puisqu'il s'agit du plat typique tchèque que l'on retrouve sur toutes les tables tchèques à Noël mais aussi lors de repas familiaux. La smažený kapr, carpe panée, est une spécialité tchèque que vous pourriez retrouver dans certains [restaurants à Prague](#). Vous pourrez également tester le filet de carpe. Ces deux plats typiques tchèques sont accompagnés de salade de pommes de terre que les tchèques adorent.



Les Bramboráky

Bramborák est un plat traditionnel tchèque, préparé en faisant frire une fine couche de pâte à partir de pommes de terre crues finement râpées, de farine, d'œufs, d'ail, de sel et de marjolaine et d'autres épices (cumin, poivre, oignon haché). Il se mange chaud, seul ou accompagné de chou et de viande. Les pommes de terre peuvent être remplacées par des courgettes, des carottes, du céleri, des aubergines...

Les spécialités tchèques en dessert

Le Trdelník

Le trdelník ou gâteau cheminé en français est un dessert typique tchèque ou une [gourmandise](#) à savourer à tout moment. Son origine fait débat entre la Slovaquie, la Roumanie (dont la Transylvanie appartenait à la Hongrie auparavant) et la Hongrie. Sur fond de querelles gastronomiques, cette gourmandise est devenue une spécialité tchèque à part entière. On en trouve partout dans Prague. Elle est composée d'une pâte à pâtisserie enroulée autour d'un cylindre, rôtie sur une flamme nue et enrobé de sucre et de cannelle. Des variantes avec de la glace, du nutella, du caramel existent et sont aussi très gourmandes. Néanmoins, la recette traditionnelle est un trdelník nature. Vous trouverez le meilleur trdelník de Prague chez [Good Food](#) just avant le pont Charles.



Le Větrník

A mi-chemin entre le chou et les profiteroles, le větrník est un dessert typique tchèque délicieux recouvert d'un glaçage caramel et très souvent fourré d'une crème pâtissière. Un vrai régal, il s'agit sûrement du dessert tchèque le plus raffiné.

Le Štrúdl aux pommes

Inspirée du baklava turc, la recette de cette pâtisserie fine viennoise est parfumée de cannelle et se compose de couches de pâte filo. Il est fourré de gros morceaux de pommes acidulée, de noix concassées et de raisins secs, voici la meilleure adresse de Prague chez

[Žižkovská štrúdlárna](#). Il s'agit d'une des spécialités tchèques les plus [gourmandes](#). Une variante existe à la cerise, le Kirsch Strudel.



Les Ovocné knedlíky

Les dumplings aux fruits appelés ovocné knedlíky est un dessert typique tchèque parfois consommé en plat principal. Il s'agit de boulettes sucrées farcies de fruits ou de confiture : fraises, myrtilles et abricots sont les plus populaires. Ces boulettes sont souvent accompagnées de sucre, de beurre fondu, de fromage cottage et de nombreuses autres garnitures ou condiments. Les Tchèques en raffolent, certains vous diront qu'il s'agit d'un plat typique tchèque tandis que d'autres vous diront que c'est un dessert traditionnel tchèque. Goûtez-les et faites ainsi votre propre opinion.

Le Medovník

Medovik est un gâteau populaire d'origine slave fait de plusieurs couches dans les pays de l'ex-Union soviétique. Les ingrédients phares sont le miel et la crème voir le lait concentré.

Assez long à préparer, il se compose de couches de génoise avec une garniture à la crème et est souvent recouvert de noix ou de miettes faites à partir de restes de gâteau. L'humidité de la garniture permet de ramollir les couches minces qui durcissent rapidement après la sortie du four. Si vous souhaitez découvrir un dessert qui est un incontournable de la gastronomie tchèque, le Medovnik est assurément une bonne option.



La Bábovka

La Bábovka est un dessert typique, une vraie spécialité tchèque qui rappelle fortement le kouglof. En République tchèque, le gâteau est le plus souvent préparé en deux couleurs avec une partie claire et sombre. La partie claire est une pâte à base de farine, d'œufs et de lait tandis que la partie sombre est recouverte de cacao. Un autre dessert tchèque que les gourmands apprécieront.

Le Kolache (koláče)

Voilà un autre dessert typique tchèque voire collation que vous serez amené à voir, surtout si vous faites des marchés à Prague. Cette spécialité tchèque est une petite tarte, très souvent ronde composée d'une pâte molle et gonflée recouvert de confiture ou de graines de pavot. Un dessert tchèque assez simple à réaliser qui très souvent plaît.



Quels sont les 10 plats incontournables de la cuisine tchèque ?

Source : <https://prague-secrete.fr/quels-sont-les-10-plats-preferes-de-la-cuisine-tcheque/>

by (Prague Secrète) Mathieu12 août 202212 commentairessur [Quels sont les 10 plats incontournables de la cuisine tchèque ?](#)



Si pour vous voyage va de pair avec découvertes culinaires, lisez bien cet article ! Vous allez en effet apprendre quels sont les plats tchèques les plus appréciés dans un pays où la gastronomie, souvent qualifiée au mieux de roborative, au pire de trop lourde et trop grasse, a pourtant beaucoup à offrir.

Non seulement je me suis fait à la cuisine tchèque mais en plus j'ai fini par l'aimer.

Il suffit de se montrer curieux et de sortir des sentiers battus. Pour ce faire, je vous renvoie à mon article sur la [gastronomie tchèque](#) et à celui sur les meilleurs [restaurants traditionnels à Prague](#).

Place maintenant aux plats préférés en République tchèque avec, à chaque fois, mon avis sur la question.





Le site internet [Tasteatlas](#) -qui avait déjà mis en avant le [Café Imperial](#) comme meilleur restaurant traditionnel du monde il y a peu- a publié son classement 2022 des cuisines traditionnelles du monde.

Qu'y apprend-on exactement ? Tout d'abord, que la République tchèque n'est pas particulièrement réputée pour sa cuisine. Sa nourriture arrive en effet au 22ème rang sur 50 pays classés (l'Italie est n°1). Un classement qui reste honorable et une cuisine déjà bien meilleure d'après moi que celles d'Angleterre, de Hollande ou de Suède... Une gastronomie également très carnée (d'où pléthore de bons restaurants [végétariens](#) ou [vegans](#) à Prague pour équilibrer tout ça). Le célèbre chef [Anthony Bourdain](#) ayant même un jour décrit la République tchèque comme « la terre que les légumes ont oubliée ».

Tasteatlas a répertorié les 115 plats, desserts ou boissons les plus appréciés en République tchèque. Je vous livre ici une petite liste de 10 mets parmi les plus appréciés en Tchéquie.

Ce sont ces 10 plats, desserts ou boissons -apparaissant avec leur place dans le classement de Tasteatlas – que vous avez le plus de chance de rencontrer lors de votre séjour pragois. Ce sont ceux que vous devez absolument goûter !

N°1 Le canard rôti



Le canard rôti (pečená kachna) est le plat tchèque le plus apprécié et je partage totalement cet avis ! Moi qui viens du Sud-Ouest, j'apprécie le canard et également la façon dont les Tchèques le

cuisinent. Recouvert de grains de [cumin des](#) prés et de marjolaine, le canard est lentement rôti au four jusqu'à ce que la peau devienne croustillante avant d'être servi avec des quenelles de pommes de terre et du chou rouge.

Il est au menu des petits restaurants traditionnels comme [U Kroka](#) même si pour Tasteatlas c'est celui du plus chic [V Zátíší](#) qui est le meilleur. Autres bonnes adresses : [Café Imperial](#) ou [U modré kachničky II](#). On le prépare également le week-end à la maison ou pour un événement exceptionnel. Délicieux !

N°2 Les petits gâteaux de Noël



Les petits gâteaux de Noël (vánoční cukroví), vous ne les retrouverez bien sûr qu'à Noël et encore... Il n'est vraiment pas de coutume de les acheter dans le commerce (il y en aura probablement sur les fameux [marchés de Noël](#)) ! On les fait à la maison et c'est bien meilleur comme ça. La plupart des familles tchèques commencent à préparer leur assortiment traditionnel début décembre et les recettes sont généralement transmises de génération en génération.

Une compétition informelle met les voisines et ami au défi de celle qui en confectionnera le plus de différents : petits croissants, biscuits au pain d'épice, boules remplies de liqueur... Les ingrédients les plus courants sont noix moulues ou entières, chocolat, pâte d'amandes, vanille, noix de coco o rhum.

N°3 Les galettes de pommes de terre



Les galettes de pommes de terre (bramboráky), j'adore ! J'aimerais bien que des stands en proposent dans la rue quand ces galettes se limitent le plus souvent à un accompagnement sur les menus. La version tchèque est un peu différente de son plus célèbre cousin juif polonais, le *latke*. La pomme de terre rapée est mélangée à des oeufs, de l'ail et un mélange d'épices dont marjolaine et poivre. Les galettes rondes sont frites, fines elles seront bien croustillantes, plus épaisses elles le seront beaucoup moins et plus gourmandes. Il faut les servir bien chaudes et idéalement fraîchement faites.

N°4 La bière tchèque



Difficile de passer à côté ! České pivo (« [bière](#) tchèque ») est une indication géographique protégée (IGP) utilisée par quatorze brasseries du pays pour plus de 80 marques de bière, soit environ 65 % du marché national. Les premiers enregistrements de brassage de bière d'excellente qualité dans le pays sont liés au [monastère de Břevnov](#), où les moines ont produit de la bière à partir de 993. Les bières tchèques se distinguent par la qualité des matières premières utilisées, les méthodes traditionnelles de brassage et le savoir-faire local transmis de génération en génération.

Bon plan : La bière tchèque est partout mais vous pouvez vous arrêter à [Klášteří pivovar Strahov](#), la bière est brassée sur place.

N°5 Le *valašský frgál*



Le *valašský frgál* est un gâteau traditionnel fabriqué en Moravie et plus particulièrement dans la région de [Zlín](#). D'un diamètre d'environ 30 centimètres, il est recouvert d'une sorte de crumble saupoudré de sucre, de cannelle et de chapelure de pain d'épice. Il est aussi garni de myrtilles, de groseilles ou de graines de pavot. Une recette qui date de 1826 !

N°6 La bière Pilsner



La fameuse *pils* ! Pilsner est un style de bière originaire de Pilsen (ou [Plzeň](#) en tchèque), une ville à l'ouest de la Bohême. Elle a été brassée pour la première fois en 1842 lorsque les citoyens de Pilsen, mécontents de la qualité de la bière, ont fait venir un maître brasseur bavarois. Bien que l'idée

initiale était de créer une bière blonde de style bavarois, l'utilisation d'ingrédients tchèques (orge maltée de Moravie et houblon Saaz) a influencé l'émergence d'un nouveau style rapidement imité à travers le monde.

N°8 La *svíčková*



C'est le plat emblématique de la cuisine tchèque, le plat que tout le monde ou presque réclame à la *babička* (grand-mère) ou pour son anniversaire. C'est aussi un vrai plat tchèque quand beaucoup d'autres sont en fait des reminiscences de l'Empire austro-hongrois comme l'escalope viennoise ou le goulasch hongrois. Ce délicieux plat de bœuf braisé et mariné (généralement un filet mignon) est servi dans une sauce crémeuse aux légumes à base de carottes, de céleri-rave et de racine de persil.

Histoire : La recette de ce plat traditionnel est apparue pour la première fois en 1805. Elle a été influencée par la cuisine bavaroise et les techniques de cuisson traditionnelles françaises.

La *svíčková* est traditionnellement servie avec les célèbres quenelles de farine bien moelleuses, une confiture aux airelles, une cuillerée de crème fouettée voire une tranche de citron.

Bonnes adresses : Vous mangerez une bonne *svíčková* dans plusieurs bons restos recommandés sur le blog comme [Café Imperial](#), [U Kroka](#), [Lokál Dlouhááá](#), [Café Louvre](#), [Strahov Monastery Brewery](#) ou [Kuchyň](#).

N°10 Le goulasch



Le goulasch, c'est un peu le boeuf bourguignon français et un copieux ragoût de viande servi avec une sauce au paprika. Au fil du temps, ce plat d'origine hongroise est devenu l'un des plats les plus courants en République tchèque mais aussi en Slovaquie. Il s'agit généralement de viande de bœuf, de porc ou de gibier, dorée et mijotée avec des oignons. Le goulash est un plat extrêmement courant et traditionnellement accompagné de quenelles de farine. Vous ne pouvez pas quitter Prague sans en avoir mangé un !

Bonnes adresses : Vous trouverez un bon goulasch à [Ferdinanda](#), [Strahov Monastery Brewery](#), [Bredovský Dvůr](#), [Kolkovna](#), [U Kroka](#), [U Fleků](#), [Café Louvre](#)...

N°11 Le Koláče



Je ne suis pas un grand fan de ce petit gâteau rond très prisé des enfants tchèques et que l'on trouve dans toutes les boulangeries. Garni de confiture de prune ou d'abricot, de fromage blanc ou de graines de pavot.

Histoire : Son nom vient du mot tchèque *kola*, qui signifie roue. La pâtisserie est née dans les années 1700 en République tchèque et en raison de l'immigration de nombreux Tchèques au Texas au début des années 1900, il existe aujourd'hui de nombreux festivals de tartes tchèques sur le sol américain.

Bonnes adresses : À Prague, vous en trouverez de très bons à [EMA Espresso Bar](#) ou dans les boulangeries de la chaîne Pekárna Kabát (vestibule du Métro A à Můstek, Francouzská 25, Táborská 24 ou Ulice Milady Horákové 13... Toutes les adresses [ici](#)).

N°12 Le fromage frit



Aaaah le fameux *smažený sýr* ou *smažák* pour les intimes ! Difficile d'y résister et régulièrement il faut que je cède à l'irrésistible tentation d'en manger un ! Le plat se compose d'un bloc de fromage (généralement de l'édam bien que le « camembert » soit bien meilleur !) enrobé d'œuf, de chapelure et de farine, puis doucement frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Une bombe calorique d'autant qu'il est accompagné des frites et de sauce tartare, rien que ça !

Bonnes adresses : Il est plus ou moins bon selon les adresses. Je vous conseille les restaurants [U Pinkasů](#), [Stará Praha](#) ou [Hostinec u Rotundy](#).

Outre ce top ten, voici d'autres plats préférés du classement établi par Tasteratlas :





N°13 La soupe à l'ail (*česnečka*). Délicieuse à [U Kroka](#).

N°15 Le pain d'épices de Pardubice (*pardubický perník*). La star des célèbres [marchés de Noël](#) (mais aussi de [Pâques](#)).

N°16 L'escalope panée (*řízek*). Le *schnitzel* autrichien, à la différence qu'en République tchèque, il n'est pas seulement de veau mais aussi de porc, poulet ou dinde. Partout au menu et l'en-cas typique des longs voyages en train ou en bus.

N°17 Le *trdelník*. La pâtisserie incontournable à Prague est cuite à la broche et d'origine hongroise. Impossible d'y échapper et à retrouver à la fin de cet [article](#) !

N°19 Le *lívance*. Le pancake tchèque. Les meilleurs de la ville se dégustent à [Den Noc](#) à deux pas de la [place de la Vieille-Ville](#).

N°17 La soupe de pommes de terre (*bramboračka*). Les Tchèques mangent de soupes à tous les repas ! La soupe de pommes de terre contient aussi des champignons séchés. La meilleure de Prague est servie à l'excellent [Mincovna](#).

N°23 La glace Miša. La même recette depuis 1962 pour cet esquimau qu'on trouve dans toutes les épiceries et supermarchés : une glace au fromage blanc enrobée de chocolat noir. Délicieux et la moins chère des [glaces](#) !

N°25 La soupe aux choux (*zelňačka*). Un classique des menus traditionnels avec chou aigre, pommes de terre, crème et viande fumée.

N°25 Les gaufrettes-triangles de Karlovy Vary (*Karlovarské trojhránky*). Celles-ci sont en forme de triangles. En fait c'est un disque de 19 cm de diamètres coupé en 8. L'eau de source sert à la fabrication de cette friandise que tout le monde achète comme souvenir de la ville thermale de [Karlovy Vary](#). Mais on la trouve aussi à Prague !

N°27 Le clafoutis (*bublanina*). Un gâteau tchèque qui me plaît bien avec cerises, fraises ou myrtilles. Celui de la chaîne de boulangeries Antonínovo pekařství est très bon (Laubova 4, Štefánikova 39, Strossmayerovo náměstí 11...)



OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
se sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s mořavským masem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček s kozím sýrem
a červenou řepou
32,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s křenem a sýrem
32,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
se sýrem a sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s křenem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček s tvrdým
a tv. sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček s tvrdým
sýrem a br. salámem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček se salámem
a br. salámem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem a br. salámem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
se sýrem a sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
se sýrem a sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-

OVOCNÝ SVĚTOZOR
Chlebíček
s sýrem
27,-



N°28 Le chlebíček. C'est une tartine qu'on peut [manger sur le pouce](#) ou pour les grandes occasions. Une tranche de pain recouverte de salade de pommes de terre, jambon, oeuf dur ou fromage. Inventé par Jan Paukert au début du 20ème siècle ! Vous les retrouverez à [Zlatý Kříž](#), [Sisters](#), [Ovocný Světozor](#) ou [Prima Chlebíček](#).

N°31 La soupe à l'oignon (*cibulačka*). La version tchèque est à base d'oignons caramélisés cuits avec un bouillon à base de viande ou de légumes. Généralement servi avec des tranches de pain croustillantes et une couche de fromage râpé sur le dessus. Excellente à [Café Imperial](#) !

N°34 Le houska. Le petit pain rond typique saupoudré de sel ou de pavot et qu'on tartine d'absolument tout.

N°35 Le makový závin. Un gâteau au pavot propre à toute l'Europe centrale. On le retrouve dans les supermarchés mais aussi les boulangeries comme avec les chaînes Pekárna Kabát (voir N°11) ou Antonínovo pekařství (voir N°27).

N°36 La brioche de Noël (*vánočka*). Une brioche tressée confectionnée à Noël, parsemée de raisins secs et recouverte d'amandes effilées. Vous la trouverez au supermarché.

N°37 *Vepřo knedlo zelo*. Littéralement Porc quenelle chou. Plat roboratif par excellence mais délicieux : le porc est rôti au four avec des oignons hachés, et les jus de cuisson du rôti sont réduits en une sauce qui est servie avec le plat. J'aime beaucoup ! Honnête à [Lokál Dlouhááá](#).

N°38 La *Kulajda*. Il y a les pour et les contre. Sûrement à cause de l'aneth qui accompagne dans cette soupe farine, champignons, pommes de terre, crème et oeufs pochés. Bonnes versions à [Café Imperial](#), [U Kroka](#) ou [V Zátíší](#).

N°39 Les gratons de porc (*škvarky*). On les fait à la fin de l'automne et en hiver quand on tue le cochon. On les mange avec du pain, des oignons crus et une bonne bière !



N°46 La quenelle (*knedlík*). Indispensable à tous les plats de viande notamment en sauce de la cuisine tchèque, les quenelles, à base de pain ou de pommes de terre, sont bouillies puis coupées en tranches. Si j'ai une aversion pour les premières, j'aime bien les secondes.

N°49 La soupe de lentilles (*čočková polévka*). Préparée le jour du Nouvel An car on pense que les lentilles apporteront la prospérité à la famille, elle est aussi très souvent au menu des restaurants traditionnels tchèques.

N°54 Les gaufrettes de Mariánské Lázně (*Mariánskolázeňské oplatky*). D'un grand diamètre, à la noisette ou au chocolat, on les confectionne depuis 1856 dans la ville thermale.

N°56 Le *Párek v rohlíku*. Le hot-dog local. On le retrouve à de petits kiosques, aux stations service, à la piscine, au stade...

N°60 Les gaufrettes de Karlovy Vary bis (Karlovarské oplatky). Fabriquées depuis le milieu du 18ème siècle pour les curistes, les gaufrettes arborent en leur milieu une fontaine à eau ou un chamois, symbole de la ville thermale. En tous points comparables à celles de Mariánské Lázně (N°54).

N°62 La Becherovka. Une liqueur à base de 20 herbes et épices. Très sirupeux, il faut aimer ! La recette reste secrète depuis 1807 et on boit la Becherovka pure ou en cocktail (le fameux Beton). [Souvenir](#) classique.

N°69 La brioche de Pâques (Mazanec). Traditionnellement préparée le samedi de Pâques, cette brioche est, elle aussi, parsemée de raisins secs et recouvertes d'amandes effilées.

N°72 Le fromage Niva. Le fromage bleu du pays. Au lait de vache, bon marché, dans tous les supermarchés mais moins bon que le roquefort !

N°74 Utopenci. Je déteste ça ! Ces petites saucisses flasques sont marinées dans du vinaigre avec laurier, oignons, poivre, etc. On retrouve ces « noyés » dans énormément de bars et pubs dont [Strahov Monastery Brewery](#), [U Vejvodů](#), [U Černého Vola](#) ou [Vinárna U Sudu](#).

N°75 La soupe de tripes (dršťková). Soupe traditionnelle composée de tripes de bœuf braisées, d'oignons et de paprika doux.



N°76 Le gâteau de Pâques (*Velikonoční beránek*). Le dessert du dimanche de Pâques. Un joli gâteau en forme d'agneau que vous retrouverez également au supermarché.

N°77 *Gulášovka*. Très bon ! Le goulasch version soupe.

N°88 Tuzemák. Le rhum du pauvre. À base de pommes de terre ou de betterave, il a été inventé au 19ème siècle pour remplacer celui de Jamaïque. Mieux vaut l'utiliser pour la pâtisserie et la confection des petits gateaux de Noël (N°2).

N°94 La soupe de poisson. Ou plutôt la soupe de carpe ! Elle est au menu du Réveillon de Noël. On la prépare à partir de morceaux non nobles (tête, arêtes et entrailles) car les filets sont frits pour leur part et on ajoute légumes-racines, oeufs du poisson et épices.

N°101 Le cumin tchèque. Appelé aussi carvi, il est très présent dans la cuisine tchèque.

N°103 Le pavot. Très présent en pâtisserie, il est encore parfois saupoudré sur les spaghettis !

N°110 La carpe de Třeboň. L'ingrédient indispensable à la réalisation de la fameuse soupe mentionnée plus haut (N°94). mais aussi le plat principal à Noël. Les jours précédents, on l'achète vivante ou débitée en filets devant vous partout dans Prague !

Quelques recettes

Source : <https://www.latendresseencuisine.com/recettes-tcheques/>

[Nakládany Hermelín – Fromage mariné \(Sofia\)](#)



Voici les

ingrédients de sa recette :

- 250g d'Hermelin de camembert ou de brie,
- 200g d'huile d'olive,

- 1 oignon blanc ou rouge,
- 3 gousses d'ail,
- 1 cuillère-à-café de thym ou de sarriette,
- 1 cuillère-à-café de piment en poudre,
- 1 cuillère-à-café de paprika,
- 1 piment,
- Sel et Poivre

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Sur ce blog je vous présente un gratin délicieux et cétogène dans le cadre de mon tour du monde culinaire en une seule année :

[Gratin d'œufs à la crème \(Sophie\)](#)



Voici les ingrédients de la recette :

- 5 œufs durs
- 1 petit oignon

- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 g de crème fraîche liquide
- 100 ml de vin blanc sec
- Sel et poivre au goût

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2020

Mon amie Delphine nous offre une salade de pommes de terre telle qu'on la cuisine là-bas.

[Salade de pommes de terre tchèque \(Delphine\)](#)



Voici les ingrédients de sa recette :

- 5 moyennes pommes de terre rouges
- une vingtaine de cornichons
- 1 belle carotte
- 1 échalote
- 3 œufs
- 50 ml de yaourt

- 100 ml de mayonnaise
- sel poivre

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Mon amie Emma va bientôt terminer son tour du monde végétal pour la paix et aujourd'hui elle nous offre une recette très ancienne de ce pays :

[Jacques de champignons \(Emma\)](#)



Voici les ingrédients de sa recette :

- 3 poignées de champignons séchés
- 300g de gruau d'orge
- 3 cuillères à soupe de margarine + 1 cuillère à soupe pour enduire le plat de cuisson

- 2 grands oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de cumin
- 1 cuillère à café de marjolaine séchée
- Sel et poivre

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2019

Mon amie Patty nous fait découvrir une soupe tchèque bien gourmande ainsi qu'un plat. Nous sommes bien gâtés cette année !

[Soupe aux champignons, sauce à l'aneth – Šumavská kulajda \(Patty\)](#)



Voici

les ingrédients de sa recette :

- 250g de champignons ici frais (ou séchés, la quantité dépend de votre préférence)

- 100 g de beurre
- 2 c. à soupe bombées de farine de blé
- 800-1000 ml d'eau + un bouillon-cube de légumes (ma touche personnelle)
- 250 g de pommes de terre (ici Amandine)
- sel, poivre blanc
- 200 ml de *smetana* (crème aigre) ou de crème à fouetter
- Quelques brins d'aneth frais

Pour les œufs pochés

- Vinaigre blanc
- 4 œufs fermiers
- Quelques brins d'aneth frais ou 2 c. à soupe d'aneth en saumure

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

et

[Carottes aux petits pois \(Patty\)](#)



Voici les ingrédients de sa recette :

- 3 grosses carottes (environ 350g)

- 1 c. à s. de beurre doux
- 3 tasses d'eau
- Sel et poivre
- 5 c. à s. de beurre doux
- 1/3 tasse de farine tout usage
- 1 boîte de petits pois cuits (environ 400g)
- 1 1/2 c. à c. de sucre
- 1 c. à s. de jus de citron frais
- 8 saucisses (ici végétales) ou 4 pour des grosses saucisses.
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Roseval)
- Feuille de laurier et/ou thym
- De l'huile d'olive

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Avec grand plaisir j'accueille à nouveau sur ce post les 2 recettes de Martine pour cette année ! De belles gourmandises que j'aurais aimé faire.

[Bublanina aux mûres \(Martine\)](#)



Voici les ingrédients de sa recette :

- 3 œufs
- 100 g de sucre de canne vanillé
- 250 g de farine
- 4 g de bicarbonate de soude
- 10 cl de lait entier
- 100 g de beurre
- 150 g de mûres
- du sucre glace
- quelques gouttes de vanille

Pour la suite de la recette **cliquer ici**.

et voici un magnifique autre gâteau tchèque

[Marlenka \(Martine\)](#)



Voici les ingrédients de sa recette :

Pour le biscuit au miel

- 600 g ou moins de farine
- 120 g beurre
- 150 g de sucre de canne
- 3 cs de miel
- 2 oeufs
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 cc de vinaigre

Pour la crème pâtissière

- 50 g de fécule de maïs
- 1/4 cc de poudre de vanille
- 50 cl de lait entier
- 80 g de sucre de canne
- 4 jaunes d'oeufs

Pour la crème

- 40 +180 g de beurre
- 2 cs liqueur
- 200 g de sucre de canne
- 100 g de crème liquide

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2018

Mon amie Martine continue son tour du monde pour la paix en passant aujourd'hui saluer les Tchèques !

Gâteau de pain – Nadvka de Pâques (Martine)



Kilomètre-0

Voici les ingrédients de sa recette :

- 400 g de jambon fumé
- 200 g de jambon blanc
- 6 petits pains
- 6 œufs
- 25 cl de lait
- sel et poivre

- noix de muscade
- quelques orties
- de la chapelure

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2017

Aurélie de me fait le plaisir de participer à nouveau à « Cuisiner pour la paix » avec ces vraies gourmandises.

[Kokosove koule – Boules au cacao, noix de coco et flocons d'avoine \(Aurélie\)](#)



recette : [Voici les ingrédients pour sa](#)

- 50g de beurre (*salé pour moi*)
- 20g de sucre de coco (*ou 60g de sucre en poudre, si vous préférez*)
- 60g de flocons d'avoine
- 15g de cacao en poudre non sucré (*ou du sucre vanillé, si vous voulez une autre saveur*)
- 25g de noix de coco râpée
- 2 cuillères à soupe d'eau (*ou 1 blanc d'œuf, si vous préférez*)

Pour la suite de la recette [cliquez ici](#).

Voici une recette végétale qui tient en deux phrases ! Tout est dans l'attention ensuite à la cuisson ...

[Bramberek – Galettes de pommes de terre à la tchèque \(Sophie\)](#)



Voici les ingrédients de la recette :

- 2 belles pommes de terre râpées
- 2 pincées de marjolaine
- 1 pincée d'ail en poudre
- Sel, poivre

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2016

Ma chère Catalina intervient pour la 38e fois à cet élan amical et revient pour la seconde fois saluer les Tchèques.

[Knedle / Gombóc aux prunes](#)



Voici les ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 25 g de beurre
- 100 g de chapelure
- 125 g de sucre de canne
- une cuillère à café de cannelle en poudre
- 12 prunes
- un œuf
- 1 c à s d'huile
- 125 g de farine

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Sur ce blog vous trouverez un joli dessert plein de gourmandise :

[Susenky s jahodovou – Gâteau fourré aux fraises et noix \(Sophie\)](#)



Voici les ingrédients de la recette :

- 260 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 225 g de beurre
- 2 œufs
- 170 g de confiture de fraises
- 125 g de noix

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Pour 2015

Viane participe pour la 8e fois à « Cuisiner pour la paix » pour son tour du monde culinaire pour la paix.

[Šumavská- Soupe à l'aneth et aux œufs pochés \(Viane\)](#)



Voici les ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 80 cl d'eau
- 200 g de pommes de terre
- 20 cl de crème aigre (fleurette pour moi)
- vinaigre
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselé
- 4 œufs
- sel
- poivre

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Catalina participe pour la 3e fois à « Cuisiner pour la paix ».

[Koláčky – Kolaches ou brioches tchèques \(Catalina\)](#)



Voici les ingrédients pour sa recette :

- 250 g farine
- 125 ml de lait tiède
- 1/2 sachet de levure boulangère sèche
- 1 œuf
- 2 c à s de sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- sel
- 60 g beurre pommade
- 1 œuf,
- confitures,
- jus de citron,
- amandes ou noisettes en poudre,
- sucre,
- pâte à tartiner au chocolat
- yaourt blanc sucré
- grains de pavot

- sucre glace

Pour la suite de la recette [cliquer ici](#).

Ces recettes tchèques doivent être des régals ! A essayer au plus vite.