



Bienvenue mes chers téléspectateurs! Chaque semaine, nous vous présentons la recette de tel ou tel plat ou dessert de différents pays du monde

Et aujourd'hui nous voulons vous parler de la cuisine géorgienne



La Géorgie a une cuisine très diversifiée et l'un des plats les plus distinctifs et célèbres est "Khachapuri"

Il existe différents types de Khachapuri: Imérézien, Adjarien, S vane, Mingrélien etc.



En règle générale, la pâte de "Khachapuri" est faite avec de la farine de blé, de la levure, de l'eau et un peu de lait et de sel

L'ingrédient principal du "Khachapuri" est le fromage et si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des œufs, du beurre ... Et puis quand "Khachapuri" sera cuit, dans la cuisine on sentira la fragrance.



Maintenant, je voudrais vous présenter un dessert traditionnel géorgien "Churchkhela"

Churchkhela est une sorte de bonbons géorgiens, avec des morceaux de noix ou des noisettes. En Géorgie, "Churchkhela" est le plus commun quand c'est la nouvelle année ou une fête.

