TOP 28 DES PLATS LES PLUS HORRIBLES

En France, on mange des cuisses de grenouilles, des abats, de la cervelle ou encore des escargots, mais lorsqu'on visite d'autres pays, on est parfois étonné de ce qu'on peut trouver dans nos assiettes. Découvrez 20 plats étranges et qui ne donnent pas vraiment faim.

1 INSECTES EN TOUT GENRE

Comme nous vous l'avons montré avec un micro-trottoir gustatif, les insectes sont devenus en quelques années, un aliment de choix dans notre alimentation. Consommés depuis des décennies en Afrique et en Asie, ils font leur arrivée depuis peu en France, et ça devrait continuer dans ce sens !

2 FŒTUS DE CANARD

Aussi appelé balut ou œuf avec des pattes, l'oeuf contient ici le fœtus d'un canard âgé de 18 jours. Il a déjà des os, un bec, des plumes apparentes et des yeux qui vous regardent. Ce plat se déguste aux Philippines.

3 POISSON GLOBE

Surnommé le fugu au Japon, ce poisson à épines est très dangereux pour l'homme car il contient un poison (tétrodotoxine) qui peut tuer jusqu'à 30 hommes d'un seul coup. Pourtant, les Japonais adorent le manger à condition que le chef cuisinier sache comment enlever le poison mortel.

4 POULPE VIVANT

En Corée du Sud, on mange du poulpe vivant dans un plat surnommé Sannakji. Ce dernier est assaisonné avec des graines de sésame et de l'huile de sésame. Il faut tout de même faire attention aux ventouses qui peuvent coller dans votre gorge et vous étouffer.

5 FROMAGE AUX LARVES DE MOUCHES

Le marzu est un fromage au lait de mouton fermenté avec des larves de mouches. Il se trouve en Sardaigne et on peut voir les asticots, parfois encore vivants, en s'approchant un peu.

6 PEAU DE BALEINE

Surnommé *muktuk*, la peau et la graisse de baleine est riche en vitamine C et D. Au Groenland, ils peuvent la manger cru ou en friture, mais attention à l'élasticité.

7 LARVES DE FOURMIS

Les Mexicains adorent les *escamoles*, qui ne sont autres que des larves de fourmis noires géantes, les Liometopum. Pour les manger, il faut les faire frire dans des épices et du beurre puis les mettre en tortilla.

8 BROCHETTES D'HIPPOCAMPES, D'ÉTOILES DE MER ET DE SCORPIONS

Les Chinois adorent déguster des aliments en brochette. On peut d'ailleurs trouver des brochettes d'étoiles de mer, d'hippocampes et même de scorpions. Attention aux pinces !

9 LÉZARD SÉCHÉ

Si chez nous ils sont difficiles à attraper, à Hong-Kong ils n'ont pas vraiment de mal pour en faire de bons petits plats. En effet, les lézards peuvent être dégustés dans la rue sous forme de brochette, en soupe ou marinés dans l'alcool. Ils ont des vertus médicinales comme traiter le rhume et redonner de l'énergie.

10 PATTES DE POULET

Les Chinois sont très friands des pattes de poulet. Elles peuvent être dégustées frites, au barbecue, en soupe ou marinées. Ca doit bien croquer sous la dent.

11 OEUF DE 100 ANS

Après avoir patienté plusieurs semaines dans un mélange d'argile, de chaux, de cendre, de sel et de riz, l'oeuf de 100 ans prend une apparence moisi, en étant noir à l'extérieur et vert à l'intérieur. A Taïwan, il est dégusté en l'émiettant sur un bloc de tofu accompagné de bonite séchée, de soja et de vinaigre.

12 JUS D'ŒIL DE MOUTON

En France, pour combattre la gueule de bois, on prend un Dolipran. En Mongolie, ils ont l'habitude de se servir un verre de jus de tomate, de vinaigre et d'œil de mouton. Ce dernier est considéré comme un aliment qui apporte beaucoup de vitamines.

13 TARENTULE FRITE

Au Cambodge, c'est une véritable spécialité locale. Si vous avez peur des araignées, c'est le moment de prendre votre revanche. Une tarentule frite qui a le goût et qui ressemble au poulet.

14 VIN DE SOURIS

L'idée est de noyer une famille de souris dans une cuve de vin et de laisser fermenter le tout pendant un an. Selon les Chinois, ce vin serait tonique pour la santé et permettrait de guérir l'asthme, les affections de la peau et les problèmes de foie. Vous vous en doutez, l'odeur et le goût ne sont pas terribles.

15 OEIL DE THON GÉANT

Entouré de muscles oculaires, l’œil de thon géant est très gras et peut se trouver sur les marchés au Japon. Ca doit certainement craquer sous la dent et être vraiment gélatineux.

16 TÊTE D'AGNEAU

Aussi appelé Smalahove, ce plat est servi en Norvège pour les fêtes de fin d'année. Considéré comme un repas traditionnel, on peut donc manger, les yeux, les oreilles ainsi que la langue et tout ce qui peut être mangé.

17 KIVIAK

Ce plat typique du Groenland est en fait composé de pingouins qui ont fermenté dans un corps de phoque mort durant sept mois.

18 SHIRAKO GUNKAN MAKI

Ce plat japonais est une sorte de sushi qui est recouvert de Shirako, du sperme de morue. Le Shirako peut également être dégusté avec du riz ou en tempura.

19 HUITLACOCHE

Aussi appelé charbon de maïs, le huitlacoche est un plat très recherché par les Mexicains. Il s'utilise principalement dans les tacos, quesadillas et soupes et a un goût plutôt sucré grâce à sa teneur en glucides.

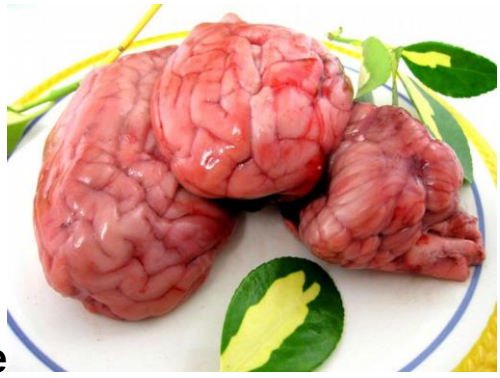
20 HAGGIS

Connu sous le nom de panse de brebis farcie, le haggis est un plat traditionnel écossais qui se compose généralement d'abats de mouton, de graisse de rognon de mouton, d'épices et de sel.

21.Le foie de veau

22.Le boudin noir

23.Le sperme de poisson **24.Les chenilles**

25**.La cervelle**  2**6.l’huile de foie de morue**

27.Le balut **28.La soupe de sang de canard**