

## L'ESPAGNE

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

### Présentation et gastronomie



L'Espagne est une monarchie constitutionnelle située dans le sud-ouest de l'Europe.

L'Espagne a des frontières communes avec la France au nord, le Portugal à l'ouest. Elle est séparée du Maroc au sud par le détroit de Gibraltar.

La cuisine espagnole fait appel à une grande variété de produits de qualité exceptionnelle : Viandes, produits de la pêche, charcuteries, fruits et légumes.

Quelques produits identifient l'originalité ibérique :

- Les huiles d'olive
- L'ail
- Les oignons
- Les tomates
- Les poivrons

L'excellence de la charcuterie espagnole repose sur une race de porc lourd : Le Cerdo Iberico.

Habitudes alimentaires :

Les espagnoles se couchent tard et prennent rarement de petit déjeuner. A 10h, ils prennent un café noir ou café au lait avec des sandwiches, du jambon, des tortillas, du chorizo etc.

Le déjeuner se prend vers 14h ou 14h30.  
Le dîner se prend très rarement avant 22h.

### La carte



### Les produits Marqueurs

#### Produits de l'élevage et de la chasse

- bœufs galiciens, bœufs de Castille, taureaux, moutons, agneaux de lait d'Aragon, cabris, porcs ibérico, porcs noirs des Baléares, poulets, canards mulards, oies, dindes, palombes, pigeons, perdrix, faisans, cailles, bécasses, chevreuils, cerfs, biches, sangliers, lièvres, lapins.

#### Produits de l'agriculture et du maraichage :

- Blé, orge, maïs, colza, riz du delta de l'Ebre, riz de Calasparra de la vallée du rio Segura, artichauts, asperges blanches de Navarre, pimentos del piquillo de Iodosa, lentilles, fèves des Asturies, haricots blancs, haricots noirs, ail, pommes de terre, câpres, truffes, safran...

#### Produits de la pêche

- Merlu, thon rouge et blanc, anchois, sardines, mullets, lottes, rascasses, pageots, raie, requin ha, anguilles, pibales, truites, saumon, lamproies, calmars, chipiron, crevettes, langoustines, langoustes....

## Les spécialités et les recettes

### Sangria :

Vin rouge aromatisé, sucré et fruits macérés (pommes, oranges, citrons, pêches), cognac, Cointreau, grand marnier. Peut être complété par de l'eau minérale plate ou gazeuse.

### Tapas :

Assortiments d'amuses bouches servis chauds ou froids, simples ou élaborés. Pris généralement au comptoir à l'apéritif ou en remplacement du repas.

### Gaspacho andaluz

Potage froid à base de tomates, de concombres, d'ail, de pain blanc, de poivron, d'oignons, d'huiles d'olives et vinaigre de xérès.

### Pipérade Basquaise

Oignons, émincés, jambon sec, piment rouge et vert, tomates concassées, étuvés à l'huile d'olive parfumé à l'ail.

### Piments farcis

A base de seiche, de jambon fumé, de Tomate, d'ail, d'oignons et de persil.

### Calamars farcis

### Tortillas de patatas

Omelette aux pommes de terre

### Bacalao à la catalane

Morceaux de morue dessalés revenus à l'huile d'olive et servis sur un lit de ratatouille.

### Zarzuela

Bouillabaisse catalane

### Les paëllas

Préparation à base de riz safrané, accompagnée de volailles (poulet, lapin), de fruits de mer (moules, calamars, langoustines, crevettes)

### Churros :

Beignets de forme allongée. A Madrid ils sont servis avec une tasse de chocolat chaud.

### Crème Catalane

Crème brûlée, légèrement liée à la fécule et aromatisée à la cannelle et au citron.

### Turrón

Nougat tendre ou dur aux amandes et aux saveurs diverses. (Alcool, liqueur)

## Les bonnes tables

### El Bulli à Roses

Chef : Ferran Adria

### Arzak à San Sébastian

Chef : Juan Mari Arzak

### Zalacain à Madrid

Chef : M Zalacain

### Girasol à Alicante

Chef : Joachim Koerper

## Produits avec sigles officiels

### Jambon ibérico AOP

Jambon de la sierra huleva AOP

Riz du delta de l'Ebre AOP

Pimientos del piquillo de hodosa AOP

Safran de la mancha AOP

Huiles d'olives vierge extra d'andalousie, de castille et manche, d'estremadure, de Catalogne AOP

## Menu

### Sangria

Assortiment de tapas au comptoir

### Pimientos del piquillo rellenos

Poivrons farcis au serrano à la mode de Navarre

### Marmitako de Viscaya

Thon blanc aux pommes de terre

### Manchego

Fromage Castillan de brebis

### Tortel de naranja

Entremet à l'orange et au chocolat