



Tapas Inratables

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Tapas Inratables

Catherine Dupin, Anne Dufour

Tapas Inratables Catherine Dupin, Anne Dufour

 [Télécharger Tapas Inratables ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tapas Inratables ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Tapas Inratables Catherine Dupin, Anne Dufour

208 pages

Extrait

Introduction

Ah ! le pain à l'ail trempé dans l'huile d'olive, les amandes grillées et salées « maison », les tranches de chorizo, de jambon cru, les petits cubes d'omelette froide aux pommes de terre, les coeurs d'artichaut relevés... Toute l'Espagne ! Enfin foute l'Espagne, non, sortons des clichés. De Madrid à Barcelone en passant par San Sébastian, on dévore joyeusement des tonnes de tapas, certes, mais on ne se prive pas non plus de haute gastronomie. Tout le monde a entendu parler d'Adria Ferran, élu plusieurs fois meilleur cuisinier du monde - restaurant El Bulli, cuisine moléculaire. On connaît moins Elena Arzak, élue meilleure femme chef du monde 2012, par le magazine Restaurant. Ce qui prouve tout simplement une chose : on mange bien, créatif, inventif, raffiné... mais aussi chaleureux, ensoleillé, généreux, gourmand en Espagne. Et si les Espagnols ont inventé les tapas, ce n'est pas un hasard : c'est pour picorer et se sustenter facilement, tout en bavardant parfois jusqu'à tard dans la nuit. Ce qui compte, c'est d'être ensemble. Une belle idée, aussi conviviale que gourmande.

Avant de vous lancer dans la réalisation de vos tapas favorites, pensez à cela : épater ses amis, c'est génial, mais les régaler, les ravir et, surtout, en profiter pour refaire le monde, c'est le plus important.

*

L'esprit des tapas

Les tapas - à l'origine des petites « bricoles » à grignoter à l'apéritif que les tenanciers andalous servaient à leurs clients comme des couvercles (= « tapas »... c'était alors des tranches de pain) pour éviter que les insectes tombent dans les verres - sont devenus une véritable façon de se nourrir. Maintenant, en Espagne ou ailleurs, on « dîne de tapas ». Tout est prétexte à se réunir pour manger des bouchées, et il n'est pas rare désormais de trouver de tout sous forme de tapas, par exemple de la paella ou du gaspacho. Selon les régions, « tapas » évoque quelque chose de différent (les tapas se grignotent seulement avec les doigts, ou avec une fourchette, ou une petite cuillère, ou du pain...), mais ce qui met tout le monde d'accord : mieux vaut éviter de manger trop de tapas grasses (aliments frits, chorizos...) et varier. Les crevettes, les tortillas et le jambon cru, d'accord, mais pas tous les jours, et pas seulement ça ! Autre malentendu : faut-il vraiment passer 5 heures en cuisine pour préparer une « soirée tapas », même pour deux ? Évidemment non, vous en avez la preuve avec ce livre, où nous avons veillé à ce que les tapas super-express (5 minutes) côtoient les tapas un peu plus travaillées (20 minutes).

On peut imaginer des « menus tapas » parfaitement équilibrés et délicieux, légers, et d'autres plus gourmands, toute l'année. Le principe : vite préparés, vite mangés ! Dans ce livre, retrouvez tous les incontournables (beignets de morue, omelette espagnole, riz au lait, rognons de veau au Xérès, olives marinées, punch & sangria, fèves au jambon, amandes grillées...) et aussi des recettes originales et faciles pour une soirée-tapas inoubliable. Présentation de l'éditeur

Ça commence par un pain frotté à l'ail aux saveurs d'huile d'olive, ça se poursuit par des amandes grillées « maison », une tortilla, du chorizo... puis c'est toute l'Espagne qui est convoquée, avec ce qu'elle a de meilleur. Au menu : festival de saveurs, ambiance festive et zéro corvée de vaisselle !

Dans ce livre :

- Comment réussir votre tapas party : boissons, cuissons, décor, les astuces pour que la fête soit totale, les

conseils pour ne pas passer 3 heures en cuisine...

- Les 27 aliments stars pour réussir vos tapas : ail, citron, encornets, poivron, boudin... les meilleures associations pour composer des bouchées succulentes !

- 24 menus 100% tapas : super-express, gastronomique, spécial minceur... une foule d'idées prêtes-à-déguster.

- 100 recettes irratables : de la plus tradi à la plus surprenante, sucrée, salée... suivez nos explications au pas-à-pas ! Biographie de l'auteur

Anne Dufour, journaliste indépendante, est passionnée de nutrition et de médecine naturelle. Elle est l'auteur de nombreux livres à succès sur la santé et la forme. Catherine Dupin est une fervente utilisatrice d'huiles essentielles et une fan de cuisine gourmande, saine et express au quotidien. Elle est aussi maman d'une famille nombreuse.

Download and Read Online Tapas Irratables Catherine Dupin, Anne Dufour #JCP0M2NV4E8

Lire Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour pour ebook en ligne Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour à lire en ligne. Online Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour ebook Téléchargement PDF Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour Doc Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour Mobipocket Tapas Inratables par Catherine Dupin, Anne Dufour EPub

JCP0M2NV4E8JCP0M2NV4E8JCP0M2NV4E8