

Alice, Pauline, Lisa

La gastronomía vasca y cantábrica:

Le rythme des repas en Espagne est différent de celui de la France. Les Espagnols prennent un petit déjeuner le matin, puis un sandwich nommé bocadillo vers 10h. Ils mangent leur déjeuner en milieu d'après-midi. Puis le dîner du soir vers 21h.

La cuisine du Pays basque est reconnue en France et en Espagne pour sa qualité et son raffinement. La gastronomie du pays basque est très variée. Il existe une multitude de plats typiques comme les tapas ou même la paëlla. Les Espagnols aiment beaucoup les produits de la mer comme les anchois qu'ils utilisent dans de nombreux plats.



tapas espagnols

Recette 1:



Préparation de la Piperade basque

1. Éplucher et couper les oignons. Éépiner les piments doux et les poivrons et couper les en gros morceaux. Éplucher et couper finement l'ail.
2. Faire revenir doucement les oignons dans un peu d'huile. Incorporer les piments et les poivrons. Faire cuire 15 minutes.
3. Ajouter l'ail le bouquet garni. Couper les tomates directement dans la cocotte et sucrer. Remuer souvent et couvrir afin d'accélérer la cuisson. Faire cuire 15 minutes.
4. Assaisonner. Cuire sur feu vif, en remuant souvent, jusqu'à évaporation de l'eau des tomates. Faire cuire 15 minutes.

5. Rectifier l'assaisonnement. Terminer la cuisson à feu doux et servir.
6. Pour finir
Pour éviter de mettre du sucre, prévoir une petite boîte de tomates pelées.

Préparation de la Pantxineta:



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées (du commerce ou maison)
- Pour la crème :
 - 500 mL de lait
 - 1/2 cuillère à café de cannelle
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 80g de sucre
 - 40g de maïzena
- 100g d'amandes effilées
- Quelques mL de lait et 1 cuillère à soupe de sucre pour dorer

Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, faites bouillir le lait et la cannelle.

Pendant ce temps, dans une saladier, battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite la maïzena.

Une fois le lait porté à ébullition, versez-le petit à petit sur le mélange à base d'oeufs et mélangez jusqu'à homogénéisation. Remplacez ensuite le mélange dans la casserole et chauffez à feu doux. A partir de là, il vous faut vous munir d'un fouet et remuez en permanence la crème jusqu'à ce que cette dernière prenne la consistance d'une crème dessert (type Danette). Si vous cessez de fouetter le fond de la casserole accrochera et vous aurez des « grumeaux » de crème trop cuite au milieu de votre crème pâtissière.

Réservez ensuite dans un récipient allant au réfrigérateur (plus vous aurez la possibilité de répartir la crème en fine couche, par exemple sur une plaque et non dans un bol, plus cette dernière refroidira vite).

Dressage et cuisson de la Pantxineta :

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, placez la première pâte feuilletée. Répartissez alors le crème pâtissière froide sur cette dernière en laissant environ 1cm de pâte non recouverte sur les bords. Humidifier alors cette bande de pâte feuilletée restant avec un petit pinceau et du lait ou de l'eau, et couvrez de la seconde pâte feuilletée. Soudez alors les 2 pâtes feuilletées entre-elles en pressant bien les bords des 2 pâtes l'un contre l'autre et ceux sur tout le pourtour du dessert.

Dorez ensuite la Pantxineta a l'aide d'un pinceau et d'un mélange de lait et de sucre. Répartissez ensuite les amandes effilées sur le dessus de la Pantxineta.

Enfournez pour 40 minutes à 160°C.

El ritmo de las comidas en España es diferente del de Francia. Los españoles desayunan por la mañana, luego un bocadillo llamado bocadillo a eso de las 10:00 de la mañana. Comen su almuerzo a mitad de la tarde. Y luego la cena de la noche hacia los 21:00 de la noche.

La cocina del País Vasco es reconocida en Francia y España por su calidad y refinamiento. La gastronomía del País Vasco es muy variada. Existen multitud de platos típicos como las tapas o incluso la paella. A los españoles les gustan mucho los productos del mar, como las anchoas, que utilizan en muchos platos.



tapas espagnols

Ingreso 1:



Preparación de la piperrada vasca

1. Pelar y cortar las cebollas. Espinar los pimientos dulces y los pimientos y cortarlos en trozos grandes. Pelar y cortar finamente el ajo.
2. Freír las cebollas suavemente en un poco de aceite. Agregue los pimientos y los pimientos. Cocinar 15 minutos.
3. Agregue ajo al ramillete de hierbas. Cortar los tomates directamente en la cacerola y endulzar. Revuelva con frecuencia y cubra para acelerar la cocción. Cocinar 15 minutos.
4. Temporada. Cocine a fuego alto, revolviendo con frecuencia, hasta que el agua de los tomates se haya evaporado. Cocinar 15 minutos.
5. Corregir el condimento. Termine de cocinar a fuego lento y sirva.
6. Para terminar :
Para evitar poner azúcar, proporcione una pequeña caja de tomates pelados.

Preparación de la Pantxineta:



Ingredientes:

- 2 hojaldres (del comercio o la casa)
- Para la crema:
- 500 ml de leche
- 1/2 cucharadita de canela
- 4 yemas de huevo
- 80 g de azúcar
- 40 g de harina de maíz
- 100 g de almendras en copos
- Unos ml de leche y 1 cucharada de azúcar para dorar

Preparación de la crema pastelera:

En una cacerola, hierva la leche y la canela.

Mientras tanto, en un tazón, bata las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Luego agrega la harina de maíz.

Una vez que la leche haya hervido, viértala lentamente sobre la mezcla de huevo y mezcle hasta que esté homogénea. Luego regrese la mezcla a la cacerola y caliéntela a fuego lento. A partir de ahí, debe traer un látigo y revolver constantemente la crema hasta que esta tome la consistencia de una crema de postre (tipo Danette). Si deja de batir, el fondo de la sartén se colgará y tendrá "grumos" de crema cocida en el medio de sus natillas. Luego póngalo en un recipiente que esté refrigerado (cuanto más pueda extender la crema en una capa delgada, por ejemplo en un plato y no en un tazón, más se enfriará rápidamente).

Vestir y cocinar la Pantxineta:

En una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino, coloque el primer hojaldre.

Luego extienda la crema fría sobre ella dejando aproximadamente 1 cm de masa sin recubrimiento alrededor de los bordes. Humedezca esta tira de hojaldre restante con un cepillo pequeño y leche o agua, y cubra con el segundo hojaldre. Luego, envuelva los 2 hojaldres apretando los bordes de las 2 pastas y los que están alrededor del postre.

Luego dore la Pantxineta con un pincel y una mezcla de leche y azúcar. Luego esparce las almendras en copos sobre la Pantxineta.

Hornee durante 40 minutos a 160 ° C.