

Réussissez vos Apéros Espagnols : 5 Recettes de Tapas Authentiques

Pan con Tomate (Pain à la tomate)

- Ingrédients : 4 tranches de pain de campagne, 2 tomates bien mûres, 1 gousse d'ail, huile d'olive extra vierge, sel.
- Préparation : Grillez le pain. Frottez chaque tranche avec la gousse d'ail coupée en deux.
- Finition : Râpez les tomates pour obtenir une pulpe, étalez-la sur le pain, arrosez généreusement d'huile d'olive et salez.

Tortilla de Patatas (Omelette espagnole)

- Ingrédients : 4 pommes de terre moyennes, 5 œufs, 1 oignon, huile d'olive, sel.
- Préparation : Coupez les pommes de terre et l'oignon en fines lamelles. Faites-les frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Finition : Égouttez, mélangez avec les œufs battus et le sel. Versez dans une poêle chaude, cuisez 3 minutes par face pour garder le cœur fondant.

Gambas al Ajillo (Crevettes à l'ail)

- Ingrédients : 200g de grosses crevettes décortiquées, 4 gousses d'ail émincées, 1 piment oiseau, huile d'olive, persil frais.
- Préparation : Faites chauffer l'huile dans une poêle. Ajoutez l'ail et le piment sans les brûler.
- Finition : Ajoutez les crevettes, saisissez-les 2 minutes, saupoudrez de persil haché et servez immédiatement dans l'huile chaude.

Patatas Bravas (Pommes de terre épicées)

- Ingrédients : 3 pommes de terre, 100ml de sauce tomate, 1 cuillère à café de paprika fumé, une pointe de piment, huile de friture.
- Préparation : Coupez les pommes de terre en dés et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
- Finition : Préparez la sauce en mélangeant la tomate, le paprika et le piment. Nappez les pommes de terre chaudes avec la sauce.

Chorizo au Cidre

- Ingrédients : 200g de chorizo à cuire, 150ml de cidre brut.

- Préparation : Coupez le chorizo en rondelles épaisses. Faites-les revenir dans une poêle sans matière grasse.
- Finition : Une fois le chorizo doré, versez le cidre. Laissez réduire à feu vif jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux.

Conseils pour un service réussi

- Utilisez des petites assiettes en terre cuite pour une présentation traditionnelle.
- Prévoyez du pain frais en quantité suffisante pour saucer les huiles parfumées.
- Servez les tapas au fur et à mesure pour qu'elles restent à température idéale.