

Assiettes de Castellón pour souhaiter la bienvenue à l'automne

Publishing date 10/10/2017

La cuisine méditerranéenne est une des merveilles gastronomiques de laquelle nous avons la chance d'en profiter à la Région de Valencia. Et plus concrètement Castellón possède quelques assiettes typiques pour s'en lécher les doigts que vous devez goûter.



Dans votre prochaine visite à la Région de Valencia, maintenant que l'automne rapproche et le froid va débiter, rien mieux que déguster les casseroles typiques de Castellón pour entrer en chaleur. À la suite, nous vous présentons ses fameuses assiettes chaudes et casseroles populaires pour que vous ailliez en ouvrant bouche.

Olla de cardets. Avec une base de chardons, bettes et haricots, la casserole de cardets est un de ces plats à la cuillère hérités de passées générations qui est toujours présent dans la cuisine de beaucoup de valenciens, surtout en hiver. Il est une recette traditionnelle et très typique des villages de la Plana, qui combine des différents ingrédients de légumes et légumineuses, mais son ingrédient principal, les chardons, n'y manque jamais.

Olla barrejada. Les ingrédients principaux de la casserole barrejada sont la viande d'agneau, le lard et le pois chiche. Le bouillon traditionnel dans une marmite ou puchero est très typique de la cuisine de Castellón en hiver, en se servant dans ces mêmes récipients ou en petites casseroles en terre cuite.

Olla segorbina. La casserole segorbina est un plat typique de la province de Castellón provenant de la commune de Segorbe. Cette casserole comprend le lard comme base et on peut trouver deux versions: avec du chardon ou avec du chou. Il s'élabore avec du safran (en donnant la couleur jaune tellement caractéristique), haricots blancs et différentes variétés de viandes de cochon comme les os, le museau ou l'oreille, et le boudin d'oignon ne manque presque jamais. En plus, on ajout d'habitude du chardon ou de la chou.

Olla de la Plana. Celui-ci est un des casseroles valenciens plus traditionnels qui on sert en La Plana Baixa, située dans la côte sud de la province de Castellón. La base classique de cette casserole est la même que beaucoup de des casseroles de la Région de Valencia: légumes de saison comme la citrouille, les navets ou les panais, et légumes comme les haricots ou les pois chiche.

Olleta de bledes. L'olleta de bledes est un de ces assiettes traditionnelles de Castellón avec les bettes comme des protagonistes. Comme la plupart des casseroles, elle peut être faire avec de la viande ou seulement avec de légumes, si bien il est plus typique combiner les deux ingrédients. En plus, ils s'utilisent des haricots verts et un peu de riz. Le résultat est réellement étonnant.

Olla de recapte. Cette assiette typique de Morella, dans le nord de la province de Castellón est cuisinée avec des légumes, légumes secs, viandes, et cecina de vache, l'ingrédient base de cette délicieuse casserole avec goût fort, parfait pour la saison d'automne.

Entre les assiettes typiques de ce terroir on peut souligner ses fricassées, un repas assez appétissant maintenant que l'automne faire son entrée. Venez-vous les essayer?

Octobre est un mois très intense en Castellón avec des différentes journées gastronomiques: Jornades de Polp à Caduf en Benicarló, Jornadas del Pulpo en Peñíscola et des champignons, des viandes et produits d'automne en des communes du Maestrat.

Web: Gastronomía y enoturismo Comunitat Valenciana

<http://fr.comunitatvalenciana.com/actualite/comunitat-valenciana/nouvelles/assiettes-de-castellon-pour-souhaiter-la-bienvenue-lautomne>

- [Politique de cookies](#)
- [Mentions légales](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.