

Mille recettes de riz

Mille recettes de riz

Moyenne:

No votes yet



Others

[Close](#)

La diversité de la cuisine valencienne étant admise, il faut bien reconnaître que le riz, qui tend à la monopoliser, y est une valeur de référence incontournable. Le critique gastronomique Antonio Vergara affirmait, non sans justesse : «La Méditerranée espagnole est une Chine en réduction. Avec cette différence que notre technique de préparation du riz a beaucoup plus de gaieté, de couleur et d'agrément que la chinoise?».

La paella, ce plat modeste et savoureux de la plaine maraîchère qui, à la fin du XIXe siècle, s'est propagé à partir des fermes et des chaumières vers les restaurants, tavernes et buvettes de la plage de la Malvarrosa à Valencia ou de celles du Portichol et de la Albufereta à Alicante, est loin d'épuiser à elle seule le répertoire des préparations valenciennes du riz.

Il serait bien difficile de faire, dans une liste sommaire, le tour de toutes les préparations offertes par les restaurants des villes ou des plages, ou par les arrocerías à la mode dont le riz est la spécialité. Il y a des riz en bouillon, qui se mijotent en marmite, chaudron ou cocotte, comme le fameux arròs amb fesols i naps (aux haricots blancs et aux navets), et des riz moelleux préparés dans des terrines profondes, du genre arròs al forn (au four) ou arròs amb costra (en croûte), dont les recettes ont conservé une grande similitude avec l'arròs en cassola al forn (riz en terrine au four) qu'on trouve déjà dans le «Llibre de Coch» (Livre de Cuisine) de Robert de Nola (1520).

La paella en tant que rituel ^[1]



Arroz al horno ^[2]

La particularité de ce riz, comme son propre nom l'indique, est qu'il se cuit au four. Et à l'instar de la paella et des autres riz valenciens, il s'agit également d'un...



Fideuà de Gandia [3]

Le plat le plus typique de Gandia est la Fideuà, une paella élaborée à base de vermicelles n° 3. Elle occupe une place tellement importante que chaque été, le traditionnel Concours Internatio...



Paella valenciana [4]

La paella est la vedette de la cuisine valencienne, et probablement aussi de la cuisine espagnole, comme en témoigne sa célébrité mondiale. Son origine, comme pour tous...



Arroz Caldoso con Bogavante [5]

Celui-ci est sans aucun doute l'un des plat de riz les plus exquis de tous ceux qui se cuisinent dans la Communauté Valencienne. Un plat à la texture crémeuse où le ri...





-



Arroz con Cangrejos [6]

Tout amateur de fruits de mer sera pleinement satisfait après avoir dégusté ce plat exquis, cuisiné dans un plat en terre. Crabes, langoustines et une friture rehaussée...



1 [2](#) [7] [3](#) [8] [next ?](#) [7] [last »](#) [8]

Évalue et partage

Moyenne:

No votes yet



Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

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

© Turisme Comunitat Valenciana, 2020. Todos los derechos reservados.