

## Sucreries aux réminiscences arabes



## Sucreries aux réminiscences arabes

### Moyenne :

Aucu vote pour l'instant.



Autres

Fermer

Il y a dans la Communauté Autonome de Valencia, outre des fromages artisanaux (cassoleta, de servilleta, Tronchon, Burriana, Puzol, Cervera) aux saveurs puissantes et caractéristiques, des sucreries particulières dont l'élaboration est souvent liée aux dates du calendrier religieux.

Elles sont faites avec des pâtes à la farine sucrées, aux confins de la boulangerie et de la pâtisserie, et leur apogée a lieu quand l'hiver finissant fait place à l'éclosion du printemps, avec la riche variété des typiques monas de Pascua (brioches spéciales de Pâques). Aux pastes et pastissos, aux coques et coquetes sucrées (sortes de gênoises, galettes ou chaussons) de n'importe quelle époque de l'année, il faut ajouter une sucrerie très représentative, l'arnadí, qui est élaborée avec de la patate douce ou de la citrouille ; et aussi les crèmes renversées ; les buñuelos (beignets) de la fête des Fallas ; les pastis de gloria, gâteaux du samedi de la Semaine Sainte ; le lait meringué ; la horchata, boisson rafraîchissante typique à base d'un tubercule local, la chufa ; les flaons au fromage blanc ; les rotllets (gâteaux secs en forme d'anneau) à l'anis ; les empanadillas (chaussons) à la citrouille ; les carquinyols (craquelins) à la noisette ; les orelletes (pâtisserie faite à la poêle) et des quantités d'autres.

Ce répertoire gourmand spectaculaire est couronné par les friandises vedettes de la gastronomie espagnole, les tourons de Xixona et d'Alicante, tendres ou durs, de roses ou de

neige, fondés sur la qualité et l'abondance des amandes et du miel que produisent divers cantons. Sans compter les massepains, panellets (massepains en forme de petits pains) et autres os de saints (pâtisseries aux amandes).

N'oublions pas de joindre à cette énumération les glaces et crèmes glacées, dont l'élaboration artisanale fait l'objet d'une solide tradition dans la Marina Baixa, avec Ibi et Xixona comme capitales incontestées. Et aussi les boissons fraîches et les sorbets granités (lait meringué, eau d'orge, café granité), bien enracinés à La Vila Joiosa.



Pastissos de Moniato [1]

Dans la Communauté Valencienne, la pâtisserie de Noël par excellence est le *pastís de moniato* (gâteau de patate douce). D'origine arabe, il est habituellement él...



Helado de turrón (Glace au touron) [2]

La province d'Alicante est par excellence la terre de la glace et du touron. En combinant ces deux délices, nous obtenons un des plus sublimes desserts possibles, en pa...



Tatin de nèfles et fromage de chèvre [3]

Actuellement, je ne sais ce qu'il en sera demain, je ne suis pas extrémiste avec le fait d'utiliser des produits régionaux ou de saison, nous faisons plutôt ce que nous voulons, quand nous le voulons,...





## Évalue et partage

### Moyenne :

Aucu vote pour l'instant.



Autres

[Fermer](#)

- [Haut](#)
- [Retour](#)

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

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