

La gastronomie espagnole

L'Espagne est un pays qui possède une gastronomie riche et variée.



La journée d'un espagnol.

Le matin, peu d'espagnols déjeunent avant d'aller travailler mais ils prennent le temps de manger dans un bar ou une cafétéria dans la matinée. Ce petit déjeuner est composé de pain grillé (*tostadas*) avec une touche d'huile d'olive avec un café noir, du lait et des churros.

Churros :

Ce sont des pâtisseries espagnoles qui sont très appréciées. On les retrouve dans les *churrerais*, les foires ou les chocolateries. Elles peuvent être consommées au petit déjeuner comme lors de sorties...



Le déjeuner espagnol ne se prend pas avant 14 ou 15h. L'entrée est souvent composée d'une salade mixte et le plat principal est varié. On prend rarement du fromage. Pour le dessert, il y a des flancs, des tartes, riz au lait, fruits...

Paella :

C'est le plat espagnol le plus connu d'Europe. Il se prépare à l'occasion de fêtes ou le week-end en famille. C'est un plat à base de riz, de tomates, de poivrons, de haricots et de safran qui donne sa couleur jaune au riz. Selon les régions, on y ajoute de la viande ou des fruits de mer.



Tortilla :

C'est une omelette aux pommes de terre typiquement espagnole. Elle peut être servie sur un morceau de pain, avec une salade ou bien sous forme de tapas.

Le dîner se prend tard dans la soirée, aux alentours de 22h. Les espagnols aiment sortir dans des restaurants où ils prennent des tapas. Les tapas sont servis en apéritif ; ce sont des spécialités que l'on peut consommer rapidement dans les bars.