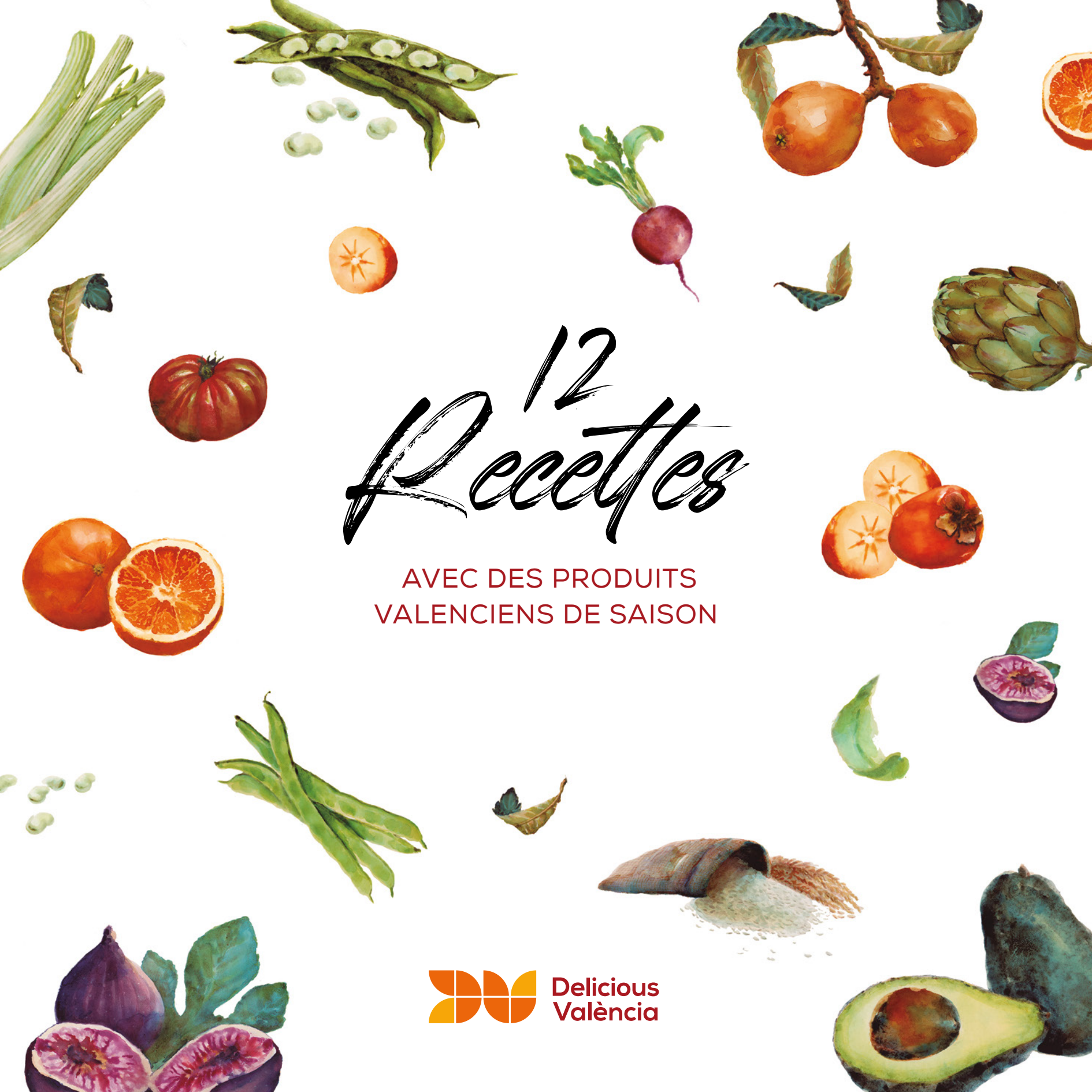




12 Recettes

AVEC DES PRODUITS
VALENCIENS DE SAISON



Delicious
València

12 Recettes

AVEC DES PRODUITS
VALENCIENS DE SAISON

12 Recettes

AVEC DES PRODUITS
VALENCIENS DE SAISON

Valencia est, avant tout, **une ville durable** qui s'est toujours nourrie de **produits locaux**, ce que l'on appelle aujourd'hui le kilomètre 0. Depuis l'Antiquité, elle est alimentée par un riche réseau local de produits saisonniers. **L'Horta** et ses cultures, la mer Méditerranée et les troupeaux de l'arrière-pays voisin, dont le mouton Guirra est l'emblème autochtone, fournissent à la ville les meilleurs aliments.

Ce guide est un double hommage à cette philosophie de vie. D'une part, en valorisant les légumes, fruits, viandes et poissons disponibles tout au long de l'année. D'autre part, en mettant en valeur la cuisine locale florissante, moderne et imaginative, et son respect révérencieux pour un mode de cuisine qui a plus de 2 000 ans d'histoire.

Nos **professionnels des fourneaux** assurent la **continuité de la culture gastronomique** valencienne et de sa façon de cuisiner. La durabilité est également présente dans la conception de cette publication, qui présente des **illustrations originales** de **María Barrachina**, pour lesquelles elle a utilisé des encres directement extraites de plantes, qui constituent une partie indissoluble de l'ADN de Valencia.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le modèle de durabilité alimentaire de Valencia, ses produits, ses recettes, ses traditions, sa culture et ses événements, visitez le site **www.visitvalencia.com**. Vous découvrirez une destination responsable, engagée et tout simplement délicieuse.



JANVIER 06



FÉVRIER 12



MARS 18



AVRIL 24



MAI 30



JUIN 36



JUILLET 42



AOÛT 48



SEPTEMBRE 54



OCTOBRE 60



NOVEMBRE 66



DÉCEMBRE 72

Janvier

Le premier mois de l'année est rempli de nombreux cadeaux sous forme de légumes, tous des produits locaux. Certains ont été incorporés plus tard dans les cultures de la région, comme **le kiwi et l'avocat**, et d'autres ont toujours été cultivés, des agrumes comme les **oranges et les citrons**, à une grande variété de légumes comme les **blettes, le céleri, le chou, le chou-fleur, l'endive, les épinards, la laitue et le poireau**.

Mais en janvier, c'est le chardon qui est la vedette de notre recette.



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Nogalina



Indigotina

Mar Soler

Mar Soler (Valencia) s'est résolument engagée dans la cuisine, après une étape préalable de solide formation commerciale et linguistique. Après avoir étudié à l'école Ecotur de Valencia, elle a débuté au restaurant Saiti, aux côtés de Luis Asensio et Vicente Patiño. Par la suite, elle a commencé à travailler au **restaurant 2 Estaciones**. C'est en 2017 qu'elle a repris les rênes de ce restaurant, dans le double rôle de chef et de copropriétaire, avec son partenaire et également chef **Alberto Alonso**. Pour Mar, c'est la matière première qui prévaut de l'hiver à l'automne. C'est pourquoi elle propose une carte et un menu dégustation différents pour chaque saison de l'année.



Cardons au Velouté

DE JAMBONNEAU ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS

Ingédients

800 g de tiges de chardons,
1 épaule de jambonneau,
150 g de yaourt,
80 g de pignons de pin nationaux (pour la crème
au yaourt),
20 g de pignons de pin nationaux (pour le
nappage),
1 citron,
Huile de tournesol pour frire le jambonneau
préalablement cuit,
Sel et poivre.

Mar Soler



Cardons au Velouté

DE JAMBONNEAU ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS

Préparation

- * **Chardon bouilli** : faire cuire le chardon, préalablement pelé et haché, pendant 15 minutes dans une cocotte-minute recouverte d'eau et de graisse de jambonneau. Laissez l'eau reposer.
- * **Velouté** : cuire une épaule de porc en saumure pendant 8 heures dans un four à vapeur. Émulsionner le jus et la graisse obtenus pour obtenir un velouté.
- * **Crème de yaourt et pignons** : égoutter le yaourt grec et le mixer avec les pignons grillés pour obtenir une crème très fine. Assaisonnez avec du poivre et quelques gouttes de jus de citron.

- * **Nappages** : faire griller les pignons nationaux et les réserver. Effilocheur la viande du jambonneau et la faire frire pour obtenir un croustillant.

Présentation

déposez quelques points de yaourt aux pignons au fond de l'assiette. Déposer délicatement sur le dessus quelques cuillerées de chardons cuits avec le velouté préalablement chauffé. Terminer le plat avec les pignons grillés et le jambonneau frit.





Février

Variété et qualité des produits cultivés dans les environs de Valencia pendant ce mois. Fruits, tiges, feuilles, bulbes et toutes sortes de légumes. Il s'agit de **l'avocat, du kiwi, du citron, de l'orange, de la blette, du céleri, du chou, du chou-fleur, de l'endive, de l'épinard, de la laitue et du poireau**. Sans oublier le produit vedette de la production de février, **l'artichaut** à appellation d'origine protégée (AOP).



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Cochinilla



Indigotina



Nogalina

Ricard Camarena

Ricard Camarena (Barx, Valencia), qui était musicien avant d'être un cuisinier, est un porte-drapeau de la gastronomie valencienne et grand défenseur du jardin maraîcher valencien. Il a obtenu deux étoiles Michelin et une étoile verte pour la durabilité, ainsi que trois soleils Repsol, tous au **restaurant Ricard Camarena** et un autre soleil Repsol à Habitual. Il s'est également vu décerner le prix Cocinero del Año 2021 par l'organisation du congrès gastronomique Madrid Fusión. Sa devise, « la saveur, **le respect absolu du produit et la cuisine créative sans fanfare** », lui a permis de remporter le Prix national de la gastronomie en 2018 en tant que « meilleur chef de cuisine ». Il propose une cuisine très personnelle, simple en apparence mais compliquée dans sa préparation, méditerranéenne, locale et, en même temps, cosmopolite. Il possède trois autres restaurants à Valencia : Habitual (Marché Colón), **Canalla Bistro** et **Central Bar** (Marché Central).



Artichaut

AIL NOUVEAU, FIGUIER ET PORC

Ingrédients

- ✱ **Pour 1 000 g de mousse d'ail nouveau :**
475 g d'ail nouveau (partie verte), 240 g d'huile d'olive douce, 235 g d'eau minérale, 15 g de sel gris de Guérande, 440 g de bouillon de volaille, 10 g de pâte émulsifiante et 4 g de Gelespessa (xanthane).
- ✱ **Mousse d'ail nouveau et de feuilles de figuier :**
150 g d'huile de feuilles de figuier, 1 000 g de mousse d'ail nouveau, 20 g de ressource (épaississant).
- ✱ **Moyenne pour 1 700 g de ragoût de mogote et d'ail nouveau :** 950 g de porc ibérique - longe de porc (mogote), 75 g de lard de porc, 680 g d'ail nouveau (nettoyé), 1 g de poivre noir moulu, 5 g de sel gris de Guérande.
- ✱ **Pour 35 g de mousse d'ail nouveau et feuille de figuier :** 1 g d'huile de feuilles de figuier, 3 g de croûte de pain, 1,5 g de cerfeuil (feuilles), 4 mini artichauts biologiques (nettoyés), 15 g de purée d'artichauts finie.



Ricard Camarena



Préparation

- ✱ **Mousse d'ail nouveau et de feuilles de figuier :** faites bouillir l'ail nouveau, couvert et coupé grossièrement, dans de l'eau, de l'huile et du sel pendant 5 minutes. Mixer au Thermomix, passer au tamis fin et texturer avec le xanthane et la pâte émulsifiante. Corriger le sel, si nécessaire, et conserver dans un récipient hermétique. Émulsionner la mousse d'ail nouveau avec l'huile de feuille de figuier. Assaisonner avec du sel et texturer avec la ressource. Laisser s'hydrater et hacher à nouveau.
- ✱ **Ragoût de mogote (longe) :** couper la mogote en morceaux, assaisonner et faire griller. Terminer au four et laisser reposer. Nettoyer et couper l'ail nouveau et faites-le revenir dans la graisse

de guanciale en plusieurs fois. Puis réserver. Couper la mogote et mélanger le tout dans une cocotte pour faire cuire quelques minutes. Garder au chaud et couvrir pendant le service.

- ✱ **Artichauts frits :** dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Présentation

Finition et dressage : placer la purée chaude sur le côté droit de l'assiette, poser les croûtons dessus et recouvrir du ragoût. Placer les artichauts frits sur le côté gauche. Couvrir le ragoût avec la mousse et terminer avec des gouttes d'huile de figue, de cerfeuil et de fleur de chou.





Mars

L'Horta de Valencia est généreuse à cette époque de l'année. Les fruits et légumes locaux dont nous pouvons profiter sont nombreux et vont de l'agrumes phare de la région, **l'orange**, au **céleri**, à **l'endive** et à **l'épinard**, sans oublier **la laitue**, **les asperges**, les petits pois et les carottes. Mais il en est un autre qui se distingue en alliant plaisir du palais et soin de la santé, en tant que régulateur du cholestérol, et qui est la vedette du plat du mois : **l'avocat**.



Encres utilisées dans l'illustration

 *Sophora Japonica*  *Corcopsis*  *Nogalina*  *Indigotina*

Alejandro del Toro

Alejandro del Toro (El Cabanyal, Valencia) combine **la tradition familiale**, avec sa grand-mère paternelle comme référence précoce, avec une **solide formation** aux côtés de certains des plus grands chefs d'Espagne, comme Martín Berasategui et Manuel de la Osa. En 2001, il a ouvert le restaurant qui porte son nom dans sa ville natale et a rapidement obtenu la reconnaissance, détenant une étoile Michelin pendant six ans. Il travaille avec des **produits locaux et des produits issus de son propre potager**, donnant sa place à des saveurs locales telles que la clóchina (moule de la région), les fromages artisanaux, les truffes, le melon blanc et l'alficoz (une variété de concombre). Il alterne ses plats de riz, toujours en s'inspirant des saisons.



Tartare d'avocat

FOIE GRAS ET SAUMON MARINÉ À L'ORANGE AVEC
DES LÉGUMES AU VINAIGRE DE NOTRE JARDIN

Ingrédients

- * **Gelée de guacamole** : 200 g de pulpe d'avocat, 10 g de concassé de tomate, 1 g de coriandre, 15 g de jus de citron vert, sel et poivre noir, 3 feuilles de gélatine, 2 g d'agar-agar.
- * **Saumon mariné** : 300 g de saumon frais, 500 g de sel, 200 g de sucre, aneth, poivre, 10 boules de genièvre, 2 g de coriandre.
- * **Foie mariné** : 500 g de foie frais extra, 150 g de sel, 60 g de sucre, 12 g de poivre, 20 g de vinaigre balsamique Modena 15 ans.
- * **Quicos (maïs) croustillants** : 50 g de glucose, 5 g de fondant, 20 g d'isomalt, 35 g de maïs grillé concassé, sel et piment de la Jamaïque.
- * **Mayonnaise au chipotle** : 50 g de jaune d'œuf, 25 g de blanc d'œuf, 150 g d'huile de tournesol, 30 g de piment chipotle.



Alejandro del Toro



Tartare d'avocat

FOIE GRAS ET SAUMON MARINÉ À L'ORANGE AVEC DES LÉGUMES AU VINAIGRE DE NOTRE JARDIN.

Préparation

- * **Gelée de guacamole** : réduisez en purée tous les ingrédients dans le Thermomix, puis faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils arrivent à ébullition. Ajoutez l'agar-agar et les feuilles de gélatine trempées. Laisser refroidir dans le moule et mettre de côté.
- * **Saumon mariné** : une fois les arêtes et la peau retirées, assaisonner le saumon avec du sel et du poivre et aromatiser-le avec des herbes. Transférer dans un plateau avec des trous pour enlever les liquides qui se produisent, et laisser pendant 24 heures dans le réfrigérateur avec un poids sur le dessus.
- * **Foie mariné** : déveiner le foie, saler, poivrer et former un rouleau avec du film alimentaire. Faire cuire au four à 60° C jusqu'à ce que le centre atteigne 62° Laisser refroidir et mettre de côté.
- * **Mayonnaise chipotle** : écraser le jaune d'œuf avec le chipotle et le sel. Ajouter le blanc d'œuf et l'huile de tournesol, petit à petit, jusqu'à épaississement.
- * **Quicos croustillants** : cuire tous les sucres à 160°. Laisser reposer pendant 2 minutes et ajoutez les quicos (maïs) entiers. Moudre et passer au tamis fin. Faites cuire au four à 180° pendant 2 minutes. Étirer pour faire les formes.

Présentation

Faire un bloc rectangulaire de guacamole, ajouter les autres ingrédients en dés et le croustillant. Garnir avec la mayonnaise.





Avril

En avril, le kilomètre 0 des produits de Valencia est aussi large que son maraîcher est fertile. Les agrumes, comme **les oranges**, et d'autres, comme **les avocats**, qui ont réussi à se tailler une place parmi les cultures indigènes. Il convient également de noter la présence de bases pour une merveilleuse tradition de salade, telles que **le céleri, l'endive, les épinards et la laitue, ainsi que les asperges, les petits pois et les carottes**. Mais s'il y a un produit qui se distingue, c'est bien la **fève**. La recette suivante lui donne une nouvelle dimension



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Indigotina



Nogalina

María José Martínez

María José Martínez (Alhama de Murcia, Murcia). Elle est aux commandes de la cuisine du Lienzo depuis sept ans, période au cours de laquelle elle a remporté des récompenses telles qu'**une étoile Michelin** et un soleil Repsol, la troisième place en tant que chef révélation à Madrid Fusion 2016, plat du guide Michelin et, ces quatre dernières années, elle a figuré dans le top 100 des meilleurs restaurants d'Espagne The Fork.

Formée dans des écoles de cuisine et grande défenseuse des produits locaux. Elle s'est battue dans de prestigieuses cuisines nationales. Aujourd'hui, elle développe une **cuisine de proximité et de durabilité** dans la région de Valencia.



Salade de fève

MIEL ET ORANGE SANGUINE

Ingrédients

- * **Crème de Fondillón** : 370 ml de lait, 80 gr de jaune d'œuf, 110 gr de sucre, 44 gr de maïzena, 36 gr de Fondillón et 200 ml de crème.
- * **Pour la salade de fèves** : 15 g de pousses de fèves, 30 g de fèves, 3 g de miel, 3 g de jus de yuzu, 3 g de pollen frais, 1 pincée de sel et 1 orange sanguine.
- * **Pour l'éponge à l'orange** : 120 g de jus d'orange, 30 g de miel, 50 g d'eau et 1,5 feuilles de gélatine.
- * **Pour l'orange fermentée** : 4 morceaux d'orange sanguine, 30 g de sel, 20 g de miel et 10 g de jus d'orange sanguine.



María José Martínez



Salade de fève

MIEL ET ORANGE SANGUINE

Préparation

- ✱ **Pour l'orange sanguine fermentée :** Placer l'orange avec le reste des ingrédients dans un sac sous vide, mettre sous vide et laisser dans la chambre pendant 15 jours à 6° C. Couper l'orange en tranches et réserver les segments pour le montage.
- ✱ **Pour l'éponge à l'orange :** Dissoudre le miel, le jus d'orange et l'eau. Hydrater les 1,5 feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 2 min. Sécher. Chauffer le jus d'orange à 40° C et dissoudre la gélatine hydratée. Laisser prendre au réfrigérateur. Monter avec des tiges. Se procurer une éponge et la disposer sur une assiette de manière qu'elle fasse 1,5 cm de haut. Montage avec tige. Congeler et couper en disques de 5 cm de diamètre.
- ✱ **Crème légère Fondillón :** Préparer la pâte pâtissière et laisser-la refroidir. Ajouter le Fondillón à la crème pâtissière et mélanger. Mélanger la crème semi fouettée. Mettre de côté dans une poche à douille.
- ✱ **Pour la salade de fèves :** Mélanger tous les ingrédients dans un bol, fèves et vinaigrette d'un côté, germes de l'autre.

Présentation

Montage et présentation : placer le disque de génoise à l'orange décongelé au fond de l'assiette. Ajouter les fèves assaisonnées. Garnir avec les segments d'orange sanguine. Répartir la crème légère autour du disque. Disposer les pousses assaisonnées comme vous le souhaitez.





Mai

Le mois de mai est un bon mois pour se procurer des produits saisonniers. Les fruits (**abricots, cerises et fraises**) règnent en maître aux côtés de légumes de qualité (**artichauts, blettes, endives, laitues, asperges, petits pois, carottes et fèves**). Et la reine du printemps, **la nèfle** à appellation d'origine protégée (AOP), est celle qui a été sélectionnée pour la recette



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Cosmos Sulphurea



Corcopsis



Indigotina



Nogalina

Begoña Rodrigo

Begoña Rodrigo (Xirivella, Valencia) a quitté l'ingénierie industrielle à l'âge de 18 ans pour ouvrir deux boulangeries à succès. Elle décide alors de voyager, de se former et d'apprendre à connaître le meilleur de la gastronomie internationale, des cuisines du Marriot d'Amsterdam au Mozambique, en passant par les États-Unis, la Thaïlande et Londres. Son retour à Valencia a servi à consolider son restaurant gastronomique, **La Salita**. Remporter l'émission de talents culinaires « Top Chef España » (2013) et se voir décerner le prix du chef du futur (2020) sont deux étapes du parcours vers sa consécration professionnelle. Aujourd'hui, dans son établissement au cœur du quartier de Ruzafa, avec 1 étoile Michelin et 2 soleils Repsol dans ses sacoches, elle propose une cuisine audacieuse, très **locale**, **avec des clins d'œil aux cultures asiatiques et latino-américaines**. Elle propose une cuisine plus décontractée, mais avec son style **Farcit** inimitable



Nèfles marinées

ET GLACE AUX ASPERGES BLANCHES

Ingédients

- * **Glace d'asperges blanches** : 49 g de lait écrémé en poudre, 148 g de dextrose, 100 g de jaune d'œuf, 50 g de saccharose, 20 g de sucre inverti, 400 g d'asperges blanches, 547 g de lait entier et 86 g de crème 35 %.
- * **Nèfles marinées** : 12 nèfles, 2 feuilles de laurier, 12 grains de poivre, 1 petit verre de vinaigre de Xérès, huile d'olive, 4 branches de thym frais, sel et poivre.

Asperges crues, huile de pistache, pistaches grillées et fleur de roquette.



Begoña Rodrigo



Nèfles marinées

ET GLACE AUX ASPERGES BLANCHES

Préparation

- * **Glace d'asperges blanches** : Faites cuire les asperges épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver. Mélanger tous les ingrédients sauf les asperges et porter à 85°, puis laisser refroidir. Mixer le mélange précédent avec les asperges au Thermomix, filtrer et congeler, émulsionner à la sorbetière.
- * **Nèfles marinées** : éplucher et dénoyer les nèfles. Placer dans une casserole avec les feuilles de laurier, les grains de poivre, le vinaigre, l'huile et le sel. Laisser cuire pendant quelques minutes et mettre de côté, en la laissant reposer dans sa propre sauce.

- * **Nappage** : nettoyer et couper les asperges en tranches.

Présentation

Dressage : déposer une quenelle de glace aux asperges, recouvrir de nèfles marinées et terminer par des tranches d'asperges crues, des pistaches et de la fleur de roquette.





Juin

Les produits locaux disponibles en juin peuvent être utilisés pour réaliser une recette complète. Il y a des fruits, comme **l'abricot, la cerise, la framboise, la fraise et la pastèque**, et une variété de légumes, comme **les blettes, l'ail, la courgette, l'endive, la laitue, la pomme de terre, le concombre, le poivron et la carotte**.

C'est aussi la saison du tubercule local, le souchet, bien que ce soit le haricot qui soit l'ingrédient principal du plat.



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Indigofera



Nogalina

Carito Lourenço

Carito Lourenço (Río Cuarto, Córdoba, Argentine) est venue très jeune à Valencia pour compléter sa formation. Elle a rapidement commencé à travailler comme pâtissière, sa spécialité, au restaurant Submarino. Elle a également travaillé avec Quique Dacosta, tant à Dénia qu'à Valencia, et c'est là qu'elle a obtenu une étoile Michelin pour El Poblet avec son partenaire, le chef Germán Carrizo. Par la suite, tous deux ont développé un projet culinaire centré sur leurs restaurants **Fierro, avec une étoile Michelin**, et **Doña Petrona**, le cabinet de conseil Tandem Gastronómico et La centrale de postres. Sa cuisine est basée sur la Méditerranée et sur sa propre interprétation des cultures valencienne et argentine « en se sentant libre d'explorer de nouvelles saveurs du quotidien.



Haricot Bobby

Ingrédients

pour 1 portion:

- ✱ **Pour le sauté d'orange épicé :** 30 g d'orange de table, 0,2 g de shichimi, 5 g de raifort extra et 1 cuillère à café d'huile d'olive vierge.
- ✱ **Pour la crème de mullet :** 27 g d'œufs de mullet, 16 g de sel fin et 10 g de sucre blanc.
- ✱ **Pour le jus de citron :** 300 g de citron entier à presser.
- ✱ **Pour la sauce hollandaise au romarin :** 200 g de jaune d'œuf pasteurisé, 20 g de jus de citron, 4 g de sel marin fin, 360 g de beurre, 40 g d'eau et 40 g de romarin frais.
- ✱ **Pour la présentation finale du plat :** 100 g de haricots Bobby, 3 g de poutargue.



Carito Lourenço



Haricot Bobby

Préparation

- ✱ **Sauté d'orange épicé** : faire légèrement revenir les segments d'une orange pelée dans de l'huile d'olive. Habiller l'orange avec du shichimi et du zeste de rainfort. Dresser.
- ✱ **Crème de mullet** : recouvrir les œufs de poisson avec le mélange sel et sucre et laisser sécher au froid pendant 12 heures. Nettoyez les œufs et couper-les en tranches lorsqu'ils sont froids. Tempérer et dresser.
- ✱ **Jus de citron** : presser et récupérer le jus.
- ✱ **Sauce hollandaise au romarin** : mettre le beurre dans une casserole avec le romarin et laisser à feu doux jusqu'à ce que le petit-lait se détache de la graisse (clarifier) et mettre de côté. Fouetter le jaune d'œuf au bain-marie avec le jus de citron et le sel. Retirer

du feu, ajoutez le beurre clarifié et continuez à fouetter, ajouter l'eau et conserver à température ambiante, couvert d'un film alimentaire.

Présentation

Préparation finale : séparer 60 % des haricots Bobby, les couper en fines juliennes et les blanchir dans de l'eau salée pendant 1 minute. Refroidir dans l'eau et la glace, égoutter et tempérer. Orange tempérée et poutargue. Porter la hollandaise à ébullition, assaisonner les haricots blanchis et la crudité. Servir en plaçant les haricots au fond du plat pour donner du volume. Disposer le reste des éléments en harmonie. Terminer en nappant de sauce hollandaise et en saupoudrant de poutargue séchée.





Juillet

L'été est là et avec lui les fruits : **abricot, fraise, pêche, melon, nectarine, poire et pastèque**. Les produits du potager s'accompagnent en nombre et en saveur. Il y a **les blettes, l'ail, l'aubergine, la courgette, le haricot, la laitue, la pomme de terre, le concombre, le poivron, la betterave et la carotte**. Nous ne pouvons pas oublier un classique très valencien, le garrofó (haricot blanc), ni le produit vedette du mois de juillet, la **tomate Perelló**



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Cosmos Sulphurea



Cochinilla



Indigotina

Vicente Patiño

Vicente Patiño (Xàtiva, Valencia), formé au CDT de Gandia et ayant travaillé dans différentes cuisines étoilées au Michelin. En 2007, il a reçu le prix du meilleur nouveau chef et en 2014, il a ouvert son restaurant phare, **Saiti**, que **Sucar** dirige depuis 2017. Pour ce défenseur des produits locaux et de leur excellence, la tradition fait bon ménage avec la modernité et l'innovation de la haute cuisine. Au Saiti, récompensé par deux soleils Repsol, il pousse sa philosophie à l'extrême avec des **menus différents pour chaque saison**. Sucar est son **engagement envers les saveurs d'antan**.



Tomates dans les textures

Ingédients

- * **Pour l'émulsion de tomates rôties** : 2 kg de tomates Perelló mûres, 1 tête d'ail, 1 bulbe de fenouil, cs d'huile d'olive extra vierge, 200 ml d'eau minérale, cs de sel.
- * **Pour les tomates cerises Perelló** : 200 grammes de tomates cerises Perelló ; 5 grammes de thym et cs d'huile d'olive extra vierge.
- * **Pour la tomate en saumure** : 3 kg de tomates vertes de Perelló ; 1 l d'eau, 300 ml de vinaigre ; 30 grammes de sel et 50 grammes de sarriette.
- * **Pour la tomate frite** : 2 kg de tomates Perelló ; cs d'huile d'olive extra vierge, cs de sel, cs de sucre.
- * **Pour la mousse de tomate** : 1 kg de tomate mûre de Perelló, cs de sel, cs de poivre et 3 feuilles de gélatine.
- * **Pour la brioche** : 100 grammes de brioche de qualité et cs de beurre.
- * **Salat-Emulsion**: Pour l'émulsion de la laitue.



Tomates dans les textures

Préparation

- ✱ **Pour l'émulsion de tomates rôties :** Couper les tomates en morceaux avec la tête d'ail et le fenouil coupé en julienne, placer les ingrédients ci-dessus sur une plaque de cuisson, ajouter un peu d'huile d'olive et faire rôtir à 180°C pendant 30 minutes, retirer du four et émulsionner le mélange dans le Thermomix avec l'eau, passer et ajouter du sel si nécessaire, réserver au froid.
- ✱ **Pour les tomates cerises Perelló :** Blanchir les tomates et les peler, une fois qu'elles sont prêtes, les mettre sur une plaque de cuisson, ajouter le thym et l'avocat et les mettre au four à 60 pendant 4 heures, les sortir et les garder au froid.
- ✱ **Pour la tomate en saumure :** Faire bouillir l'eau, le vinaigre et le sel, une fois bouillie, retirer du feu et ajouter la sarriette et les tomates coupées en deux, mettre dans des bocaux en verre et réservez pendant 1 mois.
- ✱ **Pour la tomate frite :** Écraser les tomates et faites-les frire avec l'huile d'olive extra vierge, ce processus doit être fait à température minimale, une fois que la tomate est frite, ajoutez le sel et le sucre et mettez de côté..
- ✱ **Pour la mousse de tomate :** Pour les tomates, filtrer et assaisonner avec du sel et du poivre, faire chauffer un peu de liquide et ajouter les feuilles de gélatine, mélanger et mettre dans un siphon avec deux charges de gaz et garder au froid.

- ✱ **Pour la brioche :** Couper la brioche en petits cubes et les faire griller avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- ✱ **Pour l'émulsion de la laitue :** Préparer une salade traditionnelle et laisser macérer pendant deux heures. Émulsionner au Thermomix et conserver au froid dans une bouteille.

Présentation

Dans un plat profond, placer l'émulsion de tomates dans le fond et la tomate cerise au centre. Sur les côtés, mettre des points d'émulsion de laitue et à côté la brioche, quelques cubes de tomate Perelló et de tomate en saumure. Terminer avec la tomate frite et enfin la mousse de tomate qui recouvre l'assiette.





Août

En août, une grande variété de fruits est disponible. C'est la saison des **framboises, pêches, melons, mûres, nectarines, poires et pastèques**. Le potager propose également des **tomates, aubergines, courgettes, oignons, haricots, laitues, pommes de terre, concombres, poivrons, betteraves, carottes et haricots blancs (garrofó)**. Pendant le mois le plus chaud de l'année, **les figues** sont le principal produit local de cette recette.



Encres utilisées dans l'illustration



Cochinilla



Cochinilla



Sophora Japonica



Indigotina

Jorge Andrés

Le moteur de la passion culinaire de Jorge de Andrés (Valencia) est sa mère, Loles Salvador, matriarche de l'une des plus importantes sagas de restaurateurs de la Communauté valencienne, avec comme fleuron le légendaire restaurant **La Sucursal** et une grande variété d'établissements du groupe, **La Marítima**, **Varadero** et **Malabar**. Jorge est un voyageur infatigable, toujours prêt à apprendre et à intégrer, qui combine **le produit avec la technique et la sensibilité**. Il propose une expérience sensorielle à travers différents menus de saison et l'une des meilleures vues de toute la ville, dans son temple, **Vertical**, un engagement qui lui a valu deux Soleils du guide Repsol et, depuis plusieurs années, une étoile Michelin. Son bar Sky et le projet « Le menu Sorolla ». Vision et saveurs d'Espagne » complète son offre.



Magret de canette

RÔTI, FIGUES GRILLÉES ET PARFAIT DE FOIE

Ingrédients

(pour 4 pax) :

- * **Sauce** : 100 cl de fond de noir réduit de canette, 50 cl de purée de figues, 10 g de miel, 5 g de bâton de cannelle et 10 ml de vinaigre de Xérès.
- * **Parfait au foie** : 20 g de beurre, 50 g d'échalote, 200 g de foie frais, 25 ml de brandy, 100 g de crème, sel et poivre.
- * **Magret rôti** : 2 magrets de canettes, sel et poivre.
- * **Figues grillées** : 4 figues non épluchées.



Jorge Andrés



Magret de canette

RÔTI, FIGUES GRILLÉES ET PARFAIT DE FOIE

Préparation

- * **Sauce :** mettre tous les ingrédients dans une casserole à feu doux et laisser réduire. Filtrer et réserver.
- * **Parfait de foie de volaille :** faire revenir des échalotes en brunoise dans du beurre. Ajouter le foie gras, faire revenir, déglacer avec le brandy et réduire. Ajouter la crème, faire cuire pendant quelques minutes et retirer du feu. Mélanger, saler et poivrer, émulsionner et filtrer.
- * **Magret rôti :** assaisonner les magrets avec du sel et du poivre et les faire griller à feu doux en laissant la peau croustillante. Laisser reposer pendant 5 minutes. Couper dans le sens de la longueur.
- * **Figues grillées :** couper les figues en deux et les faire griller sur le gril à charbon de bois pendant 2 minutes.

Présentation

Dressage : Placer 20 g de parfait de canard au fond de l'assiette, et placez le magret de canard rôti sur le dessus. Servir avec les figues grillées et la sauce.





Septembre

L'Horta de Valencia offre une bonne sélection en septembre. C'est l'heure de la salade avec en tête **la tomate, la laitue, l'oignon, l'endive, les épinards, le concombre et les carottes**. Les fruits tels que **la grenade, la figue, la pomme, la pêche et le melon** abondent, ainsi que d'autres aliments de base comme **l'aubergine, les blettes, le potiron, le haricot, le poivron et le poireau**. Mais nous choisissons l'inimitable riz Valencia avec appellation d'origine pour l'élaboration mensuelle.



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Corcopsis



Cochinilla



Indigotina



Nogalina

Chabe Soler

Chabe Soler (Castellar, Valencia. L'Horta Sud), elle apprend le respect du métier à Pata Negra, prend la direction d'une cuisine à Danubio Alameda et passe son doctorat à La Ferrera. Actuellement, elle est au sein de l'équipe de La Salita et conseille un restaurant classique de Valencia, le Restaurante Villaplana. L'amour de ce métier et la persévérance sont sa lettre de présentation. Sa cuisine est méditerranéenne, où convergent le jardin maraîcher valencien et la campagne, dans le respect de la **tradition gastronomique de Valencia et de sa culture du riz**. Sa maison est un hommage aux femmes de sa famille, qui ont inspiré ce projet.



Paella de sanglier

TRUFFES ET ARTICHAUTS

Ingédients

- * 80 g de sanglier cuit au vin,
- * 2 artichauts,
- * 1 truffe Aestivum,
- * 1 gousse d'ail,
- * 2 tomates poires râpées,
- * 400 cl de bouillon noir,
- * Paprika fumé de La Vera,
- * Safran,
- * 30 g d'huile d'olive extra vierge,
- * 200 g de riz de la variété Bomba.

Chabe Soler



Paella de sanglier

TRUFFES ET ARTICHAUTS

Préparation

- * **Sanglier cuit au vin** : faire cuire le sanglier pendant 6 à 8 heures à feu doux avec du vin. Réserver.
- * **Paella** : faire frire les artichauts avec la gousse d'ail hachée. Ajouter la tomate râpée et la faire sauter à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne brune. Ajouter le sanglier braisé. Ajouter une petite cuillère à café de paprika, sans brûler, et le fond. Faire bouillir pendant 5 minutes. Ajouter le sel et le safran. Enfin, ajouter le riz.

Présentation

Servir sur une assiette au dernier moment. Râper la truffe noire sur le dessus.





Octobre

Pendant le mois d'octobre, vous pouvez compter sur un certain nombre de merveilleux produits locaux. On y trouve des fruits comme le kiwi, et des légumes de qualité en abondance : blettes, patate douce, **brocoli, potiron, oignon, chou, endive, épinard, laitue, poireau, betterave et carotte**. À ce grand groupe, il faut ajouter le **souchet**, qui est la base de la horchata valencienne, et le radis, l'ingrédient choisi pour la recette de ce mois-ci.



Encres utilisées dans l'illustration

 *Sophora Japonica*  *Cosmos Sulphurea*  *Cochinilla*  *Indigotina*

Nacho Romero

Formé au Centre de développement touristique de Valence, il a complété sa formation professionnelle en Suisse et aux côtés de certains des meilleurs professionnels du pays, dont Santi Santamaría et Sergi Arola. Après être devenu chef dans divers grands restaurants, il revient en 2008 dans sa ville pour diriger son propre projet, **Kaymus**, qui lui vaut en 2015 deux soleils du Guide Repsol. Ce restaurant familial **propose une cuisine de saison** préparée avec soin. Il propose différents menus et une grande variété de plats de riz.



Salade de radis

À LA SÉRIOLE ET CURRY VERT ET BASILIC

Ingrédients

- * Radis avec leurs tiges,
- * Pomme Granny Smith,
- * Sériole,
- * œufs,
- * Cornichons aigre-doux (avec leur jus et leurs épices),
- * Curry vert,
- * Basilic,
- * Moutarde à l'ancienne de Dijon,
- * Yaourt blanc grec non sucré,
- * Mayonnaise,
- * Huile d'olive extra vierge L'agrima (Coopérative Viver),
- * Huile de tournesol,
- * Émulsion de basilic et curry.



Nacho Romero



Salade de radis

À LA SÉRIOLE ET CURRY VERT ET BASILIC

Préparation

- ✱ **Salade** : râper les radis, la pomme verte, saler, poivrer et ajouter de l'huile. Laisser reposer, puis filtrer et presser le liquide. Râper et ajouter le cornichon et les œufs durs. Assaisonner avec de la moutarde, de la mayonnaise, du yaourt, des herbes des cornichons et de l'huile extra vierge Lâgrima.
- ✱ **Sépiole marinée** : fileter la sépiole et la faire mariner dans le curry vert dilué dans l'huile de tournesol, saler et poivrer. Laisser mariner pendant environ 2 heures.

Présentation

Disposer la salade dans un moule et disposer le poisson en fines tranches sur le dessus. Garnir ensuite avec l'émulsion de basilic, l'émulsion de curry, ajouter quelques fines tranches de radis et leurs tiges et quelques feuilles de basilic.





Novembre

Les produits que l'on peut trouver dans les cultures près de Valencia pendant ce mois sont abondants et de grande qualité. Des fruits comme **le kiwi, le citron vert, le citron, la mandarine**, des légumes comme **la blette, la patate douce, le brocoli, le chardon, le chou, le chou-fleur, l'endive, l'épinard, la laitue, le navet, le poireau, le radis, la betterave et la carotte**. Également de **l'avocat** et un trésor local, **le cacao del collaret**.

Cependant, c'est **le kaki**, appellation d'origine protégée (AOP) Ribera del Xúquer, qui est la prima donna de cette recette.



Encres utilisées dans l'illustration



Cosmos Sulphurea



Corcopsis



Cochinilla



Indigotina

Sandra Jorge

Sandra Jorge (Benimodo, Valencia) a étudié la gestion de cuisine à l'école Altaviana de Valencia et a travaillé pendant trois ans à La Sucursal, dans son nouvel emplacement dans le bâtiment avant-gardiste Veles e Vents. À 26 ans, elle est propriétaire et chef du restaurant Xanglot, qui a remporté le meilleur menu du concours Cuina Oberta 2020. **Elle a créé une proposition attrayante, imaginative et située au centre, basée sur le produit du marché.** Elle vous invite à associer tous ses plats à sa vaste cave à vins AO València.



Mélasse de kaki

AVEC ANGUILE GRILLÉE ET FROMAGE DE CHÈVRE

Ingrédients

- * 60 g de mélasse de kaki,
- * 30 g d'anguille,
- * 3 tranches de radis,
- * 10 g de fromage de chèvre,
- * Quelques pousses de Pampelune,
- * Une cuillère à café d'huile d'olive extra vierge.



Sandra Jorge



Mélasse de kaki

AVEC ANGUILE GRILLÉE ET FROMAGE DE CHÈVRE

Préparation

- ✱ **Mélasse de kaki :** Couper quelques kakis mûrs, cette maturité apportera une douceur naturelle sans avoir à ajouter de sucre. Peler et couper le kaki en tranches, ajoutez le jus de citron, la ciboulette, l'oignon rouge, le poivre et le sel. Laisser macérer pendant quelques heures avant de dresser le plat pour permettre aux ingrédients de s'intégrer.
- ✱ **Anguille grillée :** Une fois l'anguille nettoyée et vidée de son sang, retirer la colonne vertébrale et retirer les arêtes des filets. Faire une précuisson à la vapeur pendant 3 minutes. Une fois grillée, sa texture gélatineuse caractéristique ressort. Le résultat est un aspect juteux, caramélisé et fumé qui se combine parfaitement avec la douceur du kaki.

Présentation

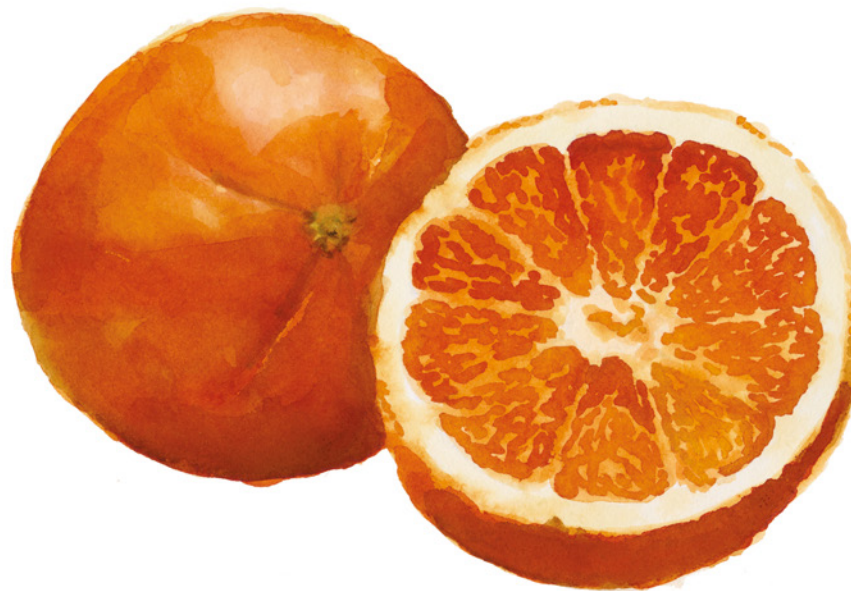
Pour compléter le plat, ajouter quelques rochers de fromage de chèvre, un léger filet d'huile d'olive extra vierge, quelques pois chiches pour une touche terreuse et quelques rondelles de radis.





Décembre

En décembre, nous terminons notre tour particulier des produits du kilomètre 0 au cours d'une année civile. Le dernier mois ne fait pas exception et Valencia en donne à profusion. C'est l'heure de l'un des produits vedettes de la Comunitat Valenciana, **l'orange**, qui nous accompagne avec son certificat d'Indication Géographique Protégée (IGP). Il y en a aussi qui ont été incorporés moins récemment dans les cultures locales, comme l'avocat et le kiwi ; les agrumes classiques, comme **le citron et le pamplemousse** ; et une longue liste de légumes de qualité, depuis **les blettes, le céleri, le brocoli, le chardon, la laitue, le chou-fleur, l'endive, la blette, le navet, le poireau et la carotte**.



Encres utilisées dans l'illustration



Sophora Japonica



Cosmos Sulphurea



Indigofera

Luis Valls

Ce jeune chef (Valencia), également issu du CdT de Valence, s'est formé auprès de l'un des totems de la gastronomie, Quique Dacosta, avec lequel il continue de travailler dans son poste actuel de chef du restaurant **El Poblet** à Valencia. Il propose une cuisine engagée, qui s'inspire du territoire et utilise l'environnement local comme l'Albufera, la mer et le potager comme garde-manger pour ses ingrédients. Luis Valls « **cuisine València** » **en faisant appel à la mémoire du goût et en réinterprétant des recettes traditionnelles** sous le regard de la haute cuisine. Ce n'est pas une coïncidence si ce restaurant situé au centre-ville a reçu deux étoiles Michelin et deux soleils Repsol.



Tartare de cheval

ET AGRUMES DE VALENCIA

Ingrédients

- * 4 kg de gros sel, 1 kg de sucre, 1 filet de cheval de 4 kg, 3 carottes baby.
- * **Bouillon** : 1 500 g de découpes de filet, 1 oignon, 2 carottes, 2 poireaux, 1 branche de céleri, 100 g de brandy, 200 g de Fondillón, 300 g d'huile d'olive 0,4°, 4 l d'eau, 120 g de sucre muscovado.
- * **Marinade** : 10 g de romarin, 10 g de thym, 30 g de poivre noir, 2 feuilles de laurier, 400 g d'huile d'olive 1°, 5 mandarines, 1 orange, 500 g de bouillon de cheval, 150 g de vinaigre de mandarine, 100 g de vinaigre Forvm et 80 g de vinaigre balsamique de Modène, 150 g de miel.
- * **Ail i oli d'ails nouveaux** : 1 œuf, 300 g d'huile d'olive 0,4°, 120 g d'ail, sel.



Luis Valls



Préparation

- * Retirer le tendon du filet, le couvrir de sel et de sucre pendant 2 heures, le nettoyer et le faire sécher dans une chambre pendant 3 jours.
- * **Bouillon** : saisir la viande jusqu'à ce qu'elle soit caramélisée. Mettre de côté et dans la même poêle, ajoutez les légumes coupés en cubes de 4 cm jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter la viande et flamber avec le brandy. Ajouter le Fondillon et réduire de moitié. Mouiller avec de l'eau et réduire à 1 litre de bouillon. Rectifier avec 120 g de sucre.
- * **Marinade** : faire chauffer l'huile et l'aromatiser avec le romarin, le thym, le poivre, le laurier, le zeste de 5 mandarines et le zeste d'une orange. Ajouter le miel et le faire revenir jusqu'à ce qu'il prenne une couleur cuivrée. Ajouter les vinaigres, réduire de moitié et ajouter le bouillon.
- * **All i oli ails nouveaux** : cuire l'huile et l'ail finement haché sous vide à 70° pendant 8

heures. Filtrer et réserver l'huile. Émulsionner l'œuf avec 200 g d'huile d'ail. Assaisonner avec du sel et transférer dans une poche à douille.

- * Éplucher la carotte et couper la partie la plus épaisse de la carotte pour former un carpaccio.

Présentation

couper le filet en carrés de 3x3 cm et l'assaisonner d'huile d'olive et de la marinade froide. Placer la viande dans la moitié d'une orange évidée et couvrez-la avec le carpaccio de carottes. Ajouter quelques points d'all i oli et des pointes d'aneth. Placer la demi-orange dans une boîte en bois avec de la glace sèche et des branches d'oranger et de la fleur d'oranger à la base. Verser de l'eau chaude sur la glace pour parfumer le plat.





Publicación editada por el Ayuntamiento de València y Visit València
con la colaboración de Turisme València y Turisme Comunitat Valenciana
e impresa por la Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural,
Emergencia Climática y Transición Ecológica.

