

# Finestrat sur votre table

## Sommaire :

Introduction	4
La mer	6
La montagne	8
La plaine	9
Les restaurants	10
Les pâtisseries	11
Recette n°1	13
Recette n°2	14
Recette n°3	15
Recette n°4	16

## Introduction

Finestrat, ouverte sur la mer et ancrée sur la montagne, a adapté sa gastronomie à la perfection par rapport à son environnement. La saveur de la mer Méditerranée, ajouté au goût spécial et inimitable des produits des plaines et de la montagne, ont fait de Finestrat une ville connue internationalement pour ses bons plats.

Rien n'est choisi au hasard dans la gastronomie de Finestrat : les légumes de sa plaine, la meilleure viande sélectionnée et l'excellent poisson ainsi que les fruits de mer de la Méditerranée sont disponibles tout au long de l'année. Ces plats traditionnels ont permis d'octroyer une personnalité singulière à toutes ses spécialités culinaires.

La méditerranée a toujours souligné la richesse de la cuisine, qui se définit par une parfaite combinaison de produits frais et de qualité qui se présentent aux visiteurs comme un plaisir pour le palais. De plus ces aliments sont sains. Ainsi Finestrat est un volcan gastronomique qui enchante par sa simplicité culinaire et qui représente une des marques de l'identité de cette localité.

## La mer

Influencée par la mer, tout au long de son histoire, Finestrat a fait de sa cuisine un art grâce aux poissons et fruits de mer. De ce fait, sa gastronomie ne serait pas reconnue sans ses délicieux fruits de mer.

S'asseoir au bord de la Méditerranée et déguster de la paëlla au poisson, de la paëlla au homard, une paëlla de pâtes au poisson et aux légumes, est un plaisir que les visiteurs ne voudraient pas manquer durant leur séjour dans cette municipalité.

Fruits de mer, crustacés et poissons se caractérisent par leur fraîcheur, qui leur est attribuée grâce à notre proximité avec divers ports de la région. Gambas, homard, araignées de mer, crabe et langoustines, seiches et calamars ... Avec ou sans sauce ? aux goûts du palais le plus exigeant.

Daurade, loup de mer, colin, merlan, lotte ou sardine, et beaucoup d'autres espèces sont préparées avec les meilleures techniques et sont toujours aux goûts des visiteurs, et font de la cuisine un véritable délice.

Bien que toute cuisine succulente s'apprécie, cela ne serait pas possible sans l'environnement particulier de Finestrat. Le plaisir de manger à Finestrat réside également dans les restaurants installés en bord de mer, où se perçoit l'influence de la méditerranée.

## **La montagne**

Finestrat est aussi un village de montagne. Mais encore, on dira que c'est le village de montagne par excellence de la Costa Blanca. Il ne faut pas oublier que Finestrat est né au pied du Puig Campana, montagne de 1410 mètres d'altitude qui domine le paysage de la région de la Marina Baixa.

Pour cela, on ne pourrait pas concevoir une gastronomie typique sans les produits qu'offrent sa propre montagne et sa plaine. Ainsi on peut déguster dans les restaurants connus de la montagne, du délicieux lapin au riz, des légumes et beaucoup d'autres variétés de riz, outre les meilleures recettes traditionnelles de la zone.

L'assaisonnement de ces plats, composés principalement de thym et de romarin, sont les ingrédients singulier de la cuisine de Finestrat. Il ne faut pas oublier les escargots qui octroient à beaucoup de plats une distinction inégalable.

## **La plaine**

Depuis le début Finestrat et son environnement sont caractérisés par sa dévotion aux travaux agricoles. Les plaines sont riches en fruits et en légume, naturellement utilisés pour consolider la gastronomie locale comme une des plus varié et riche.

De cette richesse d'ingrédients naquis ses historiques : paella aux navets et aux haricots, «perbrera» (mélange de viandes, poissons et légumes) et «coca girada» (lasagne aux légumes), ces recettes très anciennes surprennent tous les convives.

L'un des plats le plus recommandé est le «tarongetes», boulettes de viandes qui ne laisseront personne indifférent.

Pour charmer le palais il n'y a rien de mieux que la «coca anflocà», qui utilise des légumes saisonniers pour le plaisir des habitants et des visiteurs.

Les fruits s'utilisent aussi tant pour donner une saveur spéciale au plat les plus typique que pour élaborer des pâtisseries variées.

Comme centre touristique de premier ordre, l'industrie de la restauration offre la gamme de cuisine internationale la plus variée.

La gastronomie variée et riche de Finestrat se complète par un accompagnement des bons vins d'Alicante, reconnus internationalement par les meilleurs sommeliers.

## Les restaurants

A Finestrat l'emplacement des restaurants se définit d'une certaine manière par le type de cuisine qu'ils servent. Les établissements du village se sont spécialisés dans les viandes, les plats typiques de la montagne et de la plaine alors que les restaurants de la Cala sont reconnus pour charmer leurs clients avec leur gastronomie typique des produits de la mer.

## Les pâtisseries

Propre d'une cuisine créative avec une saveur authentique des recettes traditionnelles, les pâtisseries sont très cuisinées dans la zone. Simples et appétissantes, elles envouteront votre séjour, complété par une grande maîtrise de notre gastronomie populaire.

Dans les desserts les plus typiques on trouve. L'utilisation des fruits de la plaine, bien élaborés nous emmène jusqu'à ces desserts si sains.

### Recette n° 1

Paella aux navets et aux haricots

Pour 4 personnes :

125 grammes d'haricots	1 côtelette et lard de porc
2 cardons et 3 navets	1 boudin noir
50 grammes de bette	4 gousses d'ail
100 grammes de courge	1 tomate sèche
2 pommes de terre et 1 tomate	Sel, huile et safran
200 grammes de riz	

Préparation :

Faire tremper la nuit précédente les haricots. Couper en morceaux les ingrédients et les introduire dans la cocotte minute avec de l'eau jusqu'à qu'elle les recouvre. Piquer la tomate sèche, la tomate et l'ail puis les faire revenir. Laisser mijoter pendant une heure et ajouter le riz, le safran et le sel.

### Recette n° 2 :

Coca girada

Ingrédients pour la pâte

Sel  
Eau  
Huile  
Farine

Ingrédients pour la garniture

Sardine frie  
Bette  
Oignon fri  
Boudin noir  
Thon (létence)

Préparation :

Mettre l'eau à bouillir et blanchir la farine avec une pincée de sel. Ajouter l'huile d'olive. Etendre la pâte en forme de petites galettes. Etendre la garniture sur chaque galette puis la recouvrir d'une autre galette. Peindre la superficie avec de l'huile d'olive et rajouter du piment doux. Faire dorer pendant 20 minutes à 200 degrés.

### **Recette n° 3**

A banda

Préparation pour 4 personnes :

1 kilo de poisson et de fruits de mer varié	600 grammes de riz
6 pommes de terre moyennes	2 gousses d'ail
2 tomates	1 branche de persil
1 oignon	Safran
	Sel

Préparation :

Couper les pommes de terre et les faire revenir avec l'oignon et une tomate. Ajouter un peu de sel et d'eau. Laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes. Ajouter le poisson et baisser le feu, maintenir la cuisson pendant 15 minutes de plus.

Une fois que l'on a obtenu la soupe, faire revenir dans une paella une tomate piquée, les gousses d'ail et le persil. Ajouter le safran et la soupe de poisson.

Quand il commence à bouillir, faire revenir le riz, ajouter de l'eau et laisser cuire jusqu'à que la soupe réduise, à la fin on peut ajouter des fruits de mer comme les gambas et les langoustines.

Ce délice s'accompagne normalement de sauce ailloli (ail et huile), indispensable à la cuisine de la Costa Blanca.

### **Recette n° 4**

Pebrera tallada

Ingrédients pour 4 personnes :

200 grammes de piments verts	3 gousse d'ail
1 tomate	25 grammes d'amande
200 grammes de courge	Huile
2 tranches de pain de la veille	100 grammes de thon dessalé
1 tomate sèche	Persil et sel

Préparation :

Dessalé le thon pendant ½ heure. Faire revenir dans un fait tout la tomate sèche et les piments coupés.

Dans la même huile, faire revenir la tomate coupée et ajouter la courge, les pommes de terre, les piments déjà fris et le thon.

Dans un récipient part, faire revenir les amandes et les tranches de pain, incorporer la tomate sèche et ajouter le persil, le sel et l'ail. Ajouter de l'eau et laisser cuire pendant 30 minutes et ne pas perdre de temps à profiter d'un des mets les plus connus de la cuisine méditerranéenne, et dont la municipalité de Finestrat est le port remarquable.

## **Localisation de Finestrat**

Accès :

Finestrat se trouve à seulement 8 kilomètres de Benidorm et à 50 kilomètres de l'aéroport International de El Altet.

En voiture, pour accéder à Finestrat, il faut traverser l'autoroute AP-7 et prendre la sortie 65-A. De là, vous arriverez sur la route CV-767 qui permet d'accéder au village en seulement quelques minutes.

Vous pouvez également y accéder directement depuis la nationale N-332.