

information touristique

carte de localisation



information touristique
☎ +34 96 585 13 11
www.visitbenidorm.fr



Visit Benidorm



EDITA AYUNTAMIENTO BENIDORM | 2016

🍴 Recette de Bollo de San Blas

Ingrédients:

- 500 g de farine de maïs
- 500 g d'amande moulue avec sa peau
- 500 g de sucre
- 6 œufs
- 1,5 verre (verre à eau) d'huile
- 1 zeste de citron
- Cannelle et sucre pour saupoudrer

Préparation:

Battre les œufs et y ajouter le sucre, l'huile, la farine, le zeste de citron et la poudre d'amande. Pétrir avec les mains, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Les mains enduites d'huile, former de petites galettes, sur du papier végétal, d'environ un centimètre d'épaisseur et de la taille souhaitée, et les saupoudrer de sucre et de cannelle. Préchauffer le four à 150-160 °C et les enfourner jusqu'à ce qu'elles soient cuites.



🍴 Recette de Riz Aux Anchois et Aux Epinards

Ingrédients:

- 18 anchois
- 1/2 paquet d'épinards lavés et coupés
- 200 g de riz
- 700 ml d'eau ou de bouillon de poisson
- 1 petite tomate
- 2 gousses d'ail
- 2 piments Ñora
- un brin de persil
- sel, huile et safran ou colorant alimentaire



Préparation:

Nettoyer les piments Ñora, et les mettre de côté pour qu'ils refroidissent. Les triturer dans un mortier avec l'ail, le persil et un peu de sel. Réserver la sauce.

Nettoyer les poissons en leur enlevant les têtes et les tripes, le saler. Dans l'huile à frire le piment Ñora et dans le plat en terre où nous allons préparer le riz, retourner le poisson, sans le frire de trop, le sortir et le mettre de côté.

Ajouter la tomate râpée, le riz et le hachis du mortier à l'huile, mélanger le tout et incorporer les épinards, en les enveloppant avec le riz jusqu'à ce qu'ils soient pochés. Ajouter l'eau ou le bouillon, rectifier le sel et ajouter le safran ou colorant alimentaire.

Pendant que tout commence à bouillir, enlever les épinards du poisson, de sorte qu'il ne nous reste que des filets, que nous incorporerons au riz 2 ou 3 minutes avant la fin de la cuisson.

Nous devons tenir compte du fait que c'est un riz moelleux ou dans son jus de bouillon et que son point de cuisson est plutôt al dente. Par conséquent, il faut le surveiller, car les riz au poisson surcuisent avant n'importe quel autre type de riz.



GASTRONOMIE
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE



city&beaches

Benidorm

BENIDORM
BENIDORM
BENIDORM



Benidorm

Gastronomie

La tradition, la culture et le mode de vie d'une société se reflète dans sa gastronomie. Les poissons et salaisons de la mer Méditerranée, les fruits et légumes du jardin, et les amandes et l'huile d'olive de la montagne forment la base de notre cuisine, aussi savoureuse que saine.

Abondante, variée, bonne et avec un goût 100 % méditerranéen. Telle est la gastronomie de Benidorm, partie fondamentale des vacances de milliers de touristes. Au cours des dernières années, on a misé fort et fermement sur le fait de mettre en valeur la cuisine qui se fait dans la ville à travers le **Benidorm Gastronomique**, une initiative qui comprend plusieurs journées et des activités pour rapprocher et faire connaître l'offre culinaire à des prix abordables. Bien que ces journées se déroulent à des moments ponctuels de l'année, on peut trouver la cuisine et les plats qui les constituent sur les cartes de restaurants et bars gastronomiques pendant les 12 mois de l'année, sauf dans le cas de certains poissons ou produits de saison.



à la cuillère

C'est au moment où l'hiver fait ses derniers soubresauts, à la fin février, et où le temps invite plutôt aux ragoûts, que se déroulent les **Journées de la Cuillère**, où les fourneaux se remplissent de marmites de poisson ou de viande, de plats de légumes secs accompagnés de produits de la mer ou de la montagne, de olleta (plat à base de légumes secs, de riz et de légumes verts), de pot-au-feu avec les traditionnelles boulettes de Valencia ou à la mode madrilène, de gazpacho (ragoût de petit gibier et de viande blanche, accompagné de pain azyme)... Parce qu'à Bénidorm, en questions de cuillère, on trouve des recettes typiques de la zone et des plats d'autres régions d'Espagne, telles que le Pays basque, les Asturies ou La Mancha.

plats de riz

Nos plats de riz vont bien au-delà de la traditionnelle paella. Il y en a des secs, des crémeux ou des cuits dans leur jus de bouillon ; au poisson, aux fruits de mer, à la viande ou aux légumes. Étant dans une localité au passé marin, il est indispensable de goûter ceux au poisson. Parmi eux, le plus traditionnel et typique de Benidorm est celui aux anchois et aux épinards, un plat de riz dans son jus de bouillon auquel on ajoute, à certaines occasions, du potiron. En automne, pendant les **Journées des Plats de riz**, rendez-vous incontournable pour les amateurs de riz, les établissements participant offrent chaque jour une recette différente de ce plat.

tapas

Manger des tapas est l'une des coutumes les plus espagnoles qui existent et Benidorm est un paradis des tapas. Plusieurs rues du centre historique sont remplies d'établissements spécialisés en tapas et pinchos. Il s'agit de la rue Santo Domingo –plus connue comme celle des « Basques »– et ses alentours, un véritable circuit urbain où les vitrines de chaque bar et restaurant montrent une variété extraordinaire de ce produit si typique. Dans le cadre du Benidorm Gastronomique, il existe une **Semaine des tapas et pinchos**.



Benidorm



viandes, poissons et fruits de mer

Directement de la halle aux poissons à la table. Les poissons et fruits de mer frais qui jalonnent les cartes des restaurants arrivent pour la plupart des halles voisines de Villajoyosa, Dénia et Santa Pola, sauf quelques espèces que l'on ne trouve pas dans la Méditerranée et qui sont apportées d'autres lieux de pêche. Accompagnés de légumes ou en entrées comme le calamar à la plancha ou une bonne salade

cuisine internationale

Comme n'importe quelle ville cosmopolite et ouverte, Benidorm propose aussi des restaurants spécialisés en cuisines de différents pays du monde : italiens, asiatiques, chinois, grecs, français... Peu d'endroits de la péninsule Ibérique offrent la possibilité de prendre un véritable English breakfast -avec ses œufs et ses haricots- ou un fish & chips préparé au plus pur style anglais.

gâteaux et desserts

En pâtisserie, on distingue le bollo de San Blas (galette de Saint Blaise) qui se prépare pour cette fête du début février et consiste en une délicieuse galette aux amandes et au sucre, et les pastissos de boniato (chaussons à la patate douce). Ceux-ci se préparent à la période de Noël, ils sont fourrés d'une pâte de patate douce, et ont la forme de chausson. On peut trouver tous ces plats et friandises dans une foule d'établissements de la ville.

œnotourisme

Tout bon repas doit être arrosé d'un bon vin et les restaurants de la ville possèdent des cartes complètes et variées de crus de différentes appellations d'origine, y compris de Valencia et d'Alicante. À cinq kilomètres de Benidorm, à Alfaz del Pi, les Bodegas Mendoza (domaine viticole), élaborent des vins aussi reconnus que le Santa Clara, et réalisent périodiquement des visites au cours desquelles ils proposent des dégustations de leurs vins. Une occasion unique de faire du tourisme œnologique à très peu de distance de la mer. D'autres domaines viticoles de la zone, Bodegas Bocopa, possèdent le Señorío de Benidorm, un vin rouge et un Chardonnay inspirés de la ville.