NOS TERROIRS EN 1000 RECETTES (SÉRIE 2) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine Basque en 1000 Recettes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/basque**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — pintxos et tapas

1. gilda (olive, anchois et piment)
2. txaka (surimi à la tomate)
3. pintxo de tortilla de pommes de terre
4. txistorra sur pain
5. pintxo de morue à la tomate
6. gambas à l'ail sur toast
7. anchois marinés au vinaigre de vin blanc et oignon rouge
8. champignons à l'ail
9. croquettes de jambon ibérique
10. piquillos farcis à la morue
11. pintxo d'œuf de caille et chorizo
12. txangurro sur toast
13. guindillas au vinaigre
14. boudin basque grillé sur pain
15. pimientos de padrón
16. marmitako en miniature
17. pintxo d'omelette aux cèpes
18. moules à la vinaigrette
19. croûtons à l'aïoli
20. pommes de terre à la sauce brava
21. toast à la piperade
22. tomates cerises farcies au thon
23. calamars frits
24. txipirones en su tinta en pintxo
25. sardines marinées à l'huile d'olive
26. tartare de saumon à la basquaise
27. foie gras poêlé sur pain d'épices
28. crevettes panées au piment d'Espelette
29. escargots à la sauce piquante
30. pintxo de chistorra et œuf de caille
31. pintxo de piments grillés et anchois
32. boulettes de viande sauce tomate
33. pintxo de poivrons grillés et anchois
34. champignons farcis aux fruits de mer
35. pintxo de pomme et boudin noir
36. œufs de caille frits sur mouillettes
37. txalupa (barquette garnie)
38. bonite à l'huile d'olive
39. salade de poulpe en pintxo
40. mini burger de txistorra
41. courgettes farcies miniatures
42. brochette de lotte et lard
43. tartine d'escalivada
44. rillettes de sardines au piment d'espelette
45. fromage de brebis et confiture de cerises noires
46. boudin aux pommes
47. brochette de chipirons grillés
48. pintxo d'œuf brouillé aux champignons
49. salade de pommes de terre et thon
50. foie de morue à l'huile
51. anchois marinés au citron vert
52. pintxo d'avocat et crabe
53. petits poivrons farcis au fromage frais
54. brochette de poulet mariné au piment d'Espelette
55. pintxo de poulpe à la galicienne
56. saumon fumé sur toast à l'aneth
57. choux farcis à la brandade de morue
58. beignets de gambas
59. pintxo d'œuf de caille et asperge
60. fricassée de champignons en cassolette
61. tartelette à la piperade
62. montadito de jambon serrano
63. foie gras et confiture de figues sur pain d'épices
64. escabèche de sardines
65. pintxo de pomme de terre et chorizo
66. croquettes de jambon de bayonne
67. bocadillo de calamars frits
68. tartare de thon rouge aux piments doux
69. toasts aux cèpes
70. mini brochettes d'anguille fumée
71. tartine de fromage de chèvre et miel
72. boulettes de viande sauce piquante
73. pintxo de légumes grillés
74. huîtres gratinées à la persillade
75. beignets de fleurs de courgette farcis au fromage frais et citron
76. tempura de légumes au piment
77. brochette de gambas à l'ail
78. pintxo d'anchois et tomate confite

79. canapés de mousse de canard
80. friture de petits poissons
81. tostada de sobrasada et miel
82. bouchées de jambon et melon
83. pintxo de ventrèche de thon grillée
84. berenjenas con miel (aubergines au miel)
85. mini cakes à la tomate séchée
86. tartelettes de brandade de morue
87. seiches à la plancha
88. champignons farcis au txistorra
89. croûtes de fromage Idiazabal
90. txistorra au cidre
91. tartare d'algues et crevettes
92. pintxo de tortilla aux piments verts
93. brochettes de langoustines et piment doux
94. pommes de terre braves
95. pintxo d'œuf brouillé aux cèpes
96. tartines de caviar d'aubergine
97. moules farcies à la tomate
98. gambas en gabardine
99. pintxo d'artichauts et jambon
100. tartare de bœuf au couteau
101. rouleaux de courgettes au chèvre
102. gambas à l'ail et txakoli
103. makis de jambon ibérique
104. mini burgers de txuleta
105. salade de poulpe en verrine
106. toasts de mousse de foie de canard
107. pintxo de poivrons piquillos et anchois
108. palourdes à l'ail
109. bruschetta aux tomates cerises
110. assiette de fromages basques
111. pintxo de boudin noir aux pommes
112. mini bagels au saumon
113. brochettes de poulet yakitori
114. tartines de fromage frais aux herbes
115. miniatures de gaspacho
116. aceitunas rellenas (olives farcies)
117. empanadas de thon
118. pintxo de filet mignon et poivre vert
119. mini cocotte d'œufs brouillés aux truffes
120. carpaccio de bœuf aux copeaux de fromage de brebis

Chapitre 2 — soupes et potages

1. eltzekaria (pot-au-feu basque)
2. soupe aux haricots blancs
3. soupe aux choux et lard
4. garbure
5. soupe au pistou basque
6. soupe de poissons
7. soupe à l'ail
8. consommé au jambon
9. soupe aux poivrons
10. soupe à la tomate
11. bouillon de légumes à l'euskara
12. crème de cèpes
13. soupe aux lentilles et chorizo
14. crème de potiron au piment d'espelette
15. soupe de châtaignes
16. soupe de poireaux et pommes de terre
17. crème d'asperges blanches
18. soupe à l'oignon gratinée
19. bisque de langoustines
20. crème de courgettes
21. soupe de haricots verts
22. potage de pois cassés au jambon
23. soupe froide de concombre
24. gazpacho basque
25. crème de morue
26. soupe de moules au safran
27. bouillon de bœuf et légumes
28. soupe aux fèves fraîches
29. crème de carottes au cumin
30. potage aux orties
31. soupe froide d'amandes
32. bouillon de queue de bœuf
33. crème de chou-fleur au lard fumé
34. soupe basque aux fèves
35. potage de châtaignes au lait
36. velouté de betteraves au fromage frais
37. soupe de cresson et pommes de terre
38. consommé de volaille aux fines herbes
39. crème de céleri-rave et pommes
40. soupe paysanne aux haricots et lard
41. potage de maïs à la basquaise
42. bouillon d'agneau aux herbes fraîches
43. velouté de panais au curry doux
44. soupe de fenouil et poireaux
45. crème de brocolis au bleu de brebis
46. soupe traditionnelle de la mer cantabrique
47. consommé de champignons des bois
48. potage de topinambours et noisettes
49. crème d'artichauts à l'huile de noix
50. soupe basque de la saint-jean (herbes et épices)

Chapitre 3 — entrées et salades

1. salade basque au jambon et fromage de brebis
2. salade de morue
3. salade de tomates anciennes
4. salade de haricots verts et œuf dur
5. piperade froide
6. asperges blanches vinaigrette
7. poivrons marinés
8. aubergines à la tomate
9. poulpe en salade
10. ventrèche de thon et tomates
11. salade d'été au maïs et thon
12. salade de pommes de terre tièdes
13. artichauts aux haricots tarbais
14. pimientos del piquillo farcis
15. salade d'endives au fromage bleu
16. assiette de charcuteries basques
17. terrine de foie gras au piment d'espelette
18. carpaccio de bœuf à l'huile de piment
19. champignons à la persillade
20. œufs mimosa à la basquaise
21. betteraves en vinaigrette
22. rillettes de canard maison
23. tartare de saumon à l'aneth
24. salade de lentilles et ventrèche
25. tomates farcies froides
26. omelette aux pommes de terre en entrée
27. gaspacho de tomates vertes
28. soufflé au fromage de brebis
29. rillettes de maquereau
30. œufs brouillés aux cèpes
31. mousse d'artichauts au jambon
32. salade de pois chiches à la morue
33. terrine de lapin aux pistaches
34. asperges blanches et jambon de bayonne
35. timbale d'avocat aux crevettes
36. salade tiède de haricots verts et magret fumé
37. carpaccio de thon rouge aux agrumes basques
38. ceviche de poisson blanc au piment d'espelette
39. salade de pommes et noix au fromage de brebis
40. tartare d'algues et coquillages
41. flan de courgettes aux herbes
42. salade de merlu fumé et tomates confites
43. terrine de campagne à l'armagnac
44. poivrons farcis au thon
45. salade de lentilles au chorizo
46. œufs farcis à la bécasse
47. tarte fine aux oignons caramélisés
48. chausson aux fruits de mer
49. salade d'orange et fenouil aux olives
50. pâté de campagne au piment d'espelette
51. salade de chou rouge aux pommes
52. aubergines à la bonifacienne
53. millefeuille de légumes grillés
54. croustillant de chèvre au miel
55. salade d'artichauts crus et parmesan
56. éventail d'avocat au crabe
57. tartare de veau aux câpres
58. assiette de charcuteries basques et condiments
59. salade de pousses d'épinards et fruits secs
60. mousse de foie de volaille
61. haddock fumé et pommes à l'huile
62. rémoulade de céleri aux noix
63. rillettes de canard confites
64. salade de chou-fleur et chorizo
65. tatin d'endives caramélisées
66. croustade d'escargots à la persillade
67. carpaccio de betteraves au fromage de chèvre
68. salade de pissenlits aux lardons
69. chou farci en entrée
70. ballotine de volaille aux herbes
71. salade d'agrumes et fruits de mer
72. tarte au fromage de brebis et poireaux
73. salade de quinoa aux légumes grillés
74. cake aux olives et jambon
75. crème de champignons en verrines
76. salade d'orge perlé aux herbes fraîches
77. roulés de concombre au saumon
78. croustillant d'escargots à la crème d'ail
79. salade tiède de lentilles et foie gras
80. salpicon de fruits de mer

Chapitre 4 — poissons et fruits de mer

1. marmitako (ragoût de thon)
2. merlu à la koskera
3. chipirons à l'encre
4. ttoro (bouillabaisse basque)
5. merlu en sauce verte
6. morue à la biscayenne
7. thon basquaise
8. dorade au four
9. moules à la marinière
10. sardines grillées
11. lotte à l'américaine
12. bar en croûte de sel
13. anchois marinés à la basque
14. palourdes à la marinière
15. gambas à la plancha
16. langoustines grillées
17. couteaux persillés
18. txangurro (crabe farci)
19. turbot grillé
20. baudroie au cidre
21. saumon à la nage
22. sole meunière
23. raie au beurre noir
24. maquereau grillé à la fleur de sel
25. joues de merlu en sauce
26. truite aux amandes
27. saint-jacques à la plancha
28. filets de rouget en écailles
29. homard grillé
30. brochettes de poisson
31. calamars farcis
32. paella de fruits de mer
33. anguilles au piment vert
34. bonite à la tomate
35. cassolette de fruits de mer
36. morue au pil-pil
37. matelote d'anguilles
38. langoustes grillées
39. papillote de cabillaud aux légumes
40. filets de sardines marinés au citron
41. poulpe à la galicienne
42. chipirons sautés
43. alose aux œufs
44. brandade de morue
45. filet de lieu noir à la basquaise
46. étrilles en persillade
47. soupe de poissons traditionnelle
48. bar entier au four
49. tourte aux fruits de mer
50. rouget en écailles de pommes de terre
51. lotte au cidre et lardons
52. filets de sole farcis aux crevettes
53. moules au txakoli
54. daurade en croûte de sel
55. anchois frais à la plancha
56. brochettes de saint-jacques et chorizo
57. thon mariné à la japonaise
58. risotto aux fruits de mer
59. langoustines flambées au cognac
60. raie aux câpres et beurre noisette
61. poulpe mijoté au vin rouge
62. soupe de poissons à la rouille
63. merlu farci au crabe
64. calamars à la romaine
65. saint-jacques poêlées sur purée de patates douces
66. papillote de cabillaud aux légumes printaniers
67. sardines au four farcies aux herbes
68. parillada de poissons (grillade mixte)
69. morue confite à l'ail
70. filets de rouget aux amandes
71. gambas au curry basque
72. loup de mer en écailles de pommes de terre
73. terrine de fruits de mer
74. crevettes au piment d'Espelette
75. colin au four sur lit de tomates
76. grenouilles à la persillade
77. tarte fine aux sardines et oignons confits
78. bar grillé aux herbes de provence
79. écrevisses à la nage
80. tartare de saumon aux agrumes

81. dorade à l'espagnole
82. huîtres gratinées au champagne
83. ailes de raie aux câpres
84. brandade de morue gratinée
85. lotte à l'armoricaine
86. filets de maquereau marinés
87. langoustes à la plancha
88. moules farcies à l'ail
89. gratin de crabe et crevettes
90. truite meunière aux amandes
91. brochettes de lotte et lardons
92. sole aux moules et crevettes
93. queues de langoustines à l'américaine
94. anchois au vinaigre maison
95. cassolette de fruits de mer au safran
96. matelote d'anguilles à la bordelaise
97. croustade de fruits de mer
98. morue au gratin
99. saumon confit à l'huile d'olive
100. loup de mer en croûte de sel
101. filets de merlan à la moutarde
102. bouillabaisse de poissons de roche
103. cotriade (ragoût de poissons breton)
104. filets de rouget aux olives
105. daurade au fenouil
106. tourte de fruits de mer
107. sardines grillées à la fleur de sel
108. saumon mariné façon gravlax
109. brochettes de gambas au bacon
110. moules au curry et lait de coco
111. coquilles saint-jacques gratinées
112. soufflé au crabe
113. bonite à la basquaise
114. écrevisses à la crème
115. tagliatelles aux fruits de mer
116. espadon à la plancha et sauce vierge
117. joues de lotte aux champignons
118. huîtres chaudes au sabayon de champagne
119. carpaccio de saint-jacques au citron vert
120. paella de la mer

Chapitre 5 — viandes et volailles

1. axoa de veau
2. poulet basquaise
3. txilindron d'agneau
4. côte de bœuf à la plancha
5. pigeon aux pois
6. tripotxa (tripes d'agneau)
7. magret de canard au piment d'espelette
8. poulet aux cèpes
9. gigot d'agneau rôti
10. pintade aux châtaignes
11. bœuf bourguignon à la basque
12. confit de canard
13. tripoux basques
14. foie de veau à la persillade
15. cochon de lait rôti
16. cailles rôties aux raisins
17. rôti de porc à l'ail
18. poulet aux olives
19. lapin au cidre
20. daube de bœuf
21. paupiettes de veau
22. tajine d'agneau à la basquaise
23. coq au vin rouge
24. côtelettes d'agneau grillées
25. foie gras poêlé aux pommes
26. osso buco à la basquaise
27. joues de bœuf braisées
28. filet mignon de porc au fromage de brebis
29. canard aux cerises
30. fricassée de poulet aux légumes
31. ragout d'agneau aux haricots
32. pigeon aux pois et lardons
33. poulet basquaise traditionnel
34. travers de porc au miel et piment d'espelette
35. gigot d'agneau aux herbes du pays basque
36. civet de lapin au vin rouge
37. rôti de porc au lait
38. magret de canard et sa réduction au patxaran
39. côtes de veau aux cèpes
40. filet mignon en croûte d'herbes

41. alouettes sans tête à la basquaise
42. entrecôte à la plancha et son beurre d'ail
43. cailles aux raisins
44. lapin aux pruneaux
45. épaule d'agneau confite
46. cochon de lait au four
47. rognons de veau à la moutarde
48. jambonneau braisé au cidre
49. tournedos aux morilles
50. poulet farci aux châtaignes
51. veau marengo à la basquaise
52. filet de bœuf en croûte
53. sauté d'agneau aux légumes primeurs
54. poulet aux olives et citron confit
55. carbonade de bœuf au txakoli
56. côtelettes d'agneau à la persillade
57. pintade aux cèpes
58. blanquette de veau traditionnelle
59. canard aux pêches
60. pieds de porc en sauce
61. cailles farcies au foie gras
62. boudin blanc aux pommes
63. pot-au-feu de bœuf à l'ancienne
64. paupiettes de veau aux champignons
65. navarin d'agneau printanier
66. poule au pot façon henri iv
67. joues de bœuf au vin rouge
68. faisan aux fruits d'automne
69. lapin à la moutarde
70. poulet aux langoustines
71. jarret de veau braisé
72. gigot de chevreuil grand veneur
73. porc à l'ananas
74. tajine de poulet aux abricots secs
75. canard à l'orange
76. filet mignon aux poires et roquefort
77. saucisses de toulouse aux lentilles
78. agneau de sept heures
79. dinde farcie aux marrons
80. coq au vin à la basquaise
81. rôti de bœuf au poivre
82. escalopes de veau à la crème
83. confit de cuisse de canard
84. sauté de porc au cidre et miel
85. épaule d'agneau farcie aux herbes
86. suprêmes de pintade aux raisins
87. lapin chasseur
88. côte de bœuf maturée
89. poulet aux écrevisses
90. rôti de veau orloff
91. tournedos rossini
92. côtelettes d'agneau en croûte d'herbes
93. langue de bœuf sauce piquante
94. ris de veau aux morilles
95. chapon farci aux fruits secs
96. paleron de bœuf braisé
97. rognons de porc au xérès
98. pintade rôtie au foin
99. médaillons de veau aux cèpes
100. pigeonneau rôti sur canapé
101. poitrine de porc laquée au miel
102. foie de veau au vinaigre de cidre
103. selle d'agneau au romarin
104. poulet aux quarante gousses d'ail
105. bœuf bourguignon au chocolat
106. canard confit aux pommes sarladaises
107. saucisson brioché
108. queue de bœuf braisée
109. cailles en sarcophage

Chapitre 6 — légumes et accompagnements

1. piperade traditionnelle
2. haricots blancs à la tomate
3. pimientos del piquillo confits
4. taloa (galette de maïs)
5. pommes de terre à la basquaise
6. champignons persillés
7. purée de pois cassés
8. ratatouille basque
9. petits pois à la française
10. gratin de poireaux et haricots tarbais
11. poireaux vinaigrette
12. fèves à la menthe
13. pommes de terre sautées à l'ail
14. artichauts à la barigoule
15. aubergines grillées
16. courgettes farcies
17. tomates à la provençale
18. épinards à la crème
19. carottes glacées au cumin
20. haricots verts à l'ail
21. courge butternut rôtie
22. gratin dauphinois
23. céleris rémoulade
24. purée de patates douces
25. riz pilaf
26. lentilles au lard
27. chou rouge aux pommes
28. panisses
29. oignons confits
30. chou-fleur rôti au four
31. navets glacés au miel
32. endives braisées au jambon
33. poêlée de girolles à l'ail
34. pommes dauphines maison
35. blettes à la crème
36. fenouil confit à l'orange
37. gnocchis de pomme de terre au beurre noisette
38. petits pois à la menthe
39. légumes d'hiver rôtis au miel
40. topinambours sautés aux herbes
41. poivrons farcis au riz
42. purée de céleri-rave
43. asperges vertes grillées
44. poêlée de champignons sauvages
45. pommes de terre sarladaises
46. carottes vichy
47. gratin de cardons
48. salsifis à la crème
49. polenta crémeuse aux herbes
50. légumes confits à l'huile d'olive
51. talos au maïs et fromage de brebis
52. potimarron rôti au four
53. lentilles vertes du puy
54. frites de patates douces
55. aubergines à la parmesane
56. champignons farcis
57. brocolis sautés à l'ail
58. gratin de blettes
59. purée de panais au curry
60. semoule aux raisins secs
61. poivrons marinés à l'ail
62. artichauts à la basquaise au jambon de Bayonne
63. pommes fondantes au thym
64. ratatouille confite
65. courgettes farcies au fromage
66. riz sauvage aux amandes
67. purée de pois cassés au lard
68. carottes au cumin
69. gratin de courge butternut
70. poêlée de légumes oubliés
71. pommes de terre hasselback
72. chou-fleur rôti entier
73. jardinière de légumes printanière
74. riz pilaf aux fruits secs
75. endives caramélisées
76. pommes de terre confites à l'ail
77. champignons à la grecque
78. purée de carottes au gingembre
79. céleri braisé au vin blanc
80. mille-feuille de légumes grillés

Chapitre 7 — œufs et plats végétariens

1. tortilla de pommes de terre
2. œufs piperade
3. œufs cocotte aux cèpes
4. croustade aux champignons
5. tarte aux poireaux
6. flan de légumes
7. omelette aux fines herbes
8. lasagnes aux légumes
9. cocotte de légumes au four
10. œufs farcis à la basquaise
11. gâteau de pommes de terre
12. risotto aux cèpes
13. frittata aux asperges
14. poivrons farcis végétariens
15. tomates farcies aux herbes
16. curry de légumes basque
17. polenta aux champignons
18. œufs brouillés à la tomate
19. tatin de légumes
20. gratin de courgettes
21. clafoutis salé aux légumes
22. tourte aux épinards
23. moussaka végétarienne
24. œufs pochés sauce aurore
25. flan aux poireaux
26. pâtes aux légumes grillés
27. soufflé au fromage
28. quiche aux champignons
29. chaussons aux légumes
30. gratin de chou-fleur
31. polenta aux cèpes et fromage de brebis
32. œufs en cocotte aux poivrons et chorizo
33. flan de légumes racines
34. tatin d'aubergines au chèvre
35. risotto au safran et asperges
36. œufs mollets florentine
37. tourte aux légumes grillés
38. omelette basque aux piments
39. légumes farcis aux céréales
40. curry de légumes au lait de coco
41. œufs brouillés au fromage fumé
42. galettes de quinoa aux herbes
43. courgettes rondes farcies au riz
44. parmigiana d'aubergines
45. œufs pochés sur lit de champignons
46. boulettes végétariennes aux haricots
47. gratin de gnocchis aux épinards
48. œufs au plat à la basquaise
49. timbales de légumes au fromage fondu
50. soufflé aux asperges
51. cocotte de lentilles aux œufs
52. gratin de blettes au fromage de brebis
53. œufs mimosa revisités
54. risotto aux champignons sauvages
55. tarte fine aux tomates anciennes
56. œufs bénédictine à la sauce hollandaise
57. paupiettes de chou aux légumes
58. crêpes aux champignons et béchamel
59. cassolette de légumes au gratin
60. œufs cocotte aux herbes fraîches
61. dahl de lentilles corail au curry
62. chou-fleur rôti aux épices
63. œufs farcis à la tapenade
64. galette bretonne aux légumes
65. gratin de polenta aux tomates confites
66. fritata aux légumes du soleil
67. beignets de fleurs de courgette à la pâte à la bière
68. œufs durs en sauce meurette
69. tian de légumes à la provençale
70. croustillant de tofu aux légumes croquants

Chapitre 8 — pain et pâtisseries salées

1. pain basque
2. talos (galettes de maïs)
3. fougasse
4. tourte basque au poulet
5. pâté basque
6. empanadas au thon
7. tarte à la tomate
8. tarte flambée aux lardons
9. flaune au fromage
10. crêpes au sarrasin
11. quiche lorraine basque
12. feuilletés au jambon
13. pain aux noix
14. brioche salée
15. tourte aux champignons
16. chaussons aux moules
17. cake salé aux olives
18. focaccia aux herbes
19. pain aux céréales
20. croissants au jambon
21. pain à l'ail
22. friands à la viande
23. crackers au piment d'Espelette
24. pain de campagne
25. petits pains au lait
26. tourte aux poireaux
27. bouchées à la reine
28. flamiche aux poireaux
29. petits pâtés de Pâques
30. tarte soleil
31. pain au maïs et fromage de brebis
32. petites quiches aux poireaux
33. feuilletés au jambon et fromage
34. pain complet aux noix et figues
35. tarte soleil au pesto et pignons
36. brioche au chorizo
37. tourte rustique aux champignons
38. pains plats aux herbes
39. cake salé aux olives et lardons
40. chaussons au thon et tomate
41. pain d'épices au fromage bleu
42. gougères au fromage de brebis
43. tarte tatin aux oignons caramélisés
44. petits pains farcis aux épinards
45. pizza basque aux anchois et poivrons
46. muffins salés tomate-basilic
47. kouign-amann salé au jambon
48. tourte feuilletée aux légumes
49. croque-monsieur au jambon de bayonne
50. pain plat au romarin et sel de mer
51. tarte au fromage et aux noix
52. blinis de sarrasin
53. empanadas au pisto
54. gressins au piment d'espelette
55. fougasse aux olives
56. cannelés salés au parmesan
57. tartes fines aux oignons et anchois
58. pain de seigle aux graines
59. madeleine salée au chorizo
60. roulés feuilletés aux épinards et ricotta
61. khachapuri (pain au fromage géorgien)
62. galette des rois salée au boudin
63. scones aux herbes fraîches
64. tortilla de patatas en croûte
65. pain brioché à la tomate
66. pissaladière basque
67. mini cakes aux olives noires
68. pain perdu salé au jambon
69. tarte fine aux sardines
70. panini au jambon ibérique et fromage fondu

Chapitre 9 — desserts

1. gâteau basque traditionnel
2. mamia (caillé de brebis)
3. pantxineta (feuilleté à la crème)
4. intxaursaltsa (crème aux noix)
5. tarte aux cerises noires
6. crème basque
7. biscuits au piment d'espelette
8. flan à la vanille
9. crème catalane
10. tarte aux pommes basque
11. chocolat chaud épais
12. touron basque
13. goxua (dessert à la crème et caramel)
14. compote de poires aux cerises d'itxassou
15. crêpes à la confiture de cerises
16. soufflé à l'armagnac et cerises d'itxassou
17. talo sucré
18. croustade aux pommes
19. clafoutis aux cerises noires d'Itxassou
20. beignets de poires au patxaran
21. tiramisu au fromage de brebis
22. mousse au chocolat
23. îles flottantes au miel et txakoli
24. clafoutis basque aux cerises d'itxassou
25. cuajada (dessert au lait caillé)
26. pain perdu
27. tarte aux myrtilles
28. far breton à la basquaise
29. flan aux œufs
30. yaourt au lait de brebis
31. sorbet aux cerises noires d'itxassou
32. biscuits sablés au piment d'espelette
33. brioche basque à l'anis
34. crème brûlée au fromage de brebis
35. tartelettes aux myrtilles sauvages
36. riz au lait à la cannelle
37. pommes au four au patxaran
38. fondant au chocolat et piment d'espelette
39. granité au cidre basque
40. beignets aux pommes
41. sablés aux noisettes
42. mousse au chocolat blanc et fruits rouges
43. baba au rhum à l'armagnac
44. tarte aux figues fraîches
45. glace au fromage de brebis et miel
46. crêpes basques au cidre
47. charlotte aux poires et amandes
48. pains perdus caramélisés
49. bavarois aux fraises
50. choux à la crème pâtissière
51. biscuits à l'anis
52. tarte rustique aux abricots
53. flans à la vanille
54. velouté de fruits rouges à la menthe
55. tuiles aux amandes
56. salade d'agrumes au miel de fleurs
57. dacquoise aux noisettes
58. crumble aux pommes et cannelle
59. bûche de noël à la mousse de marrons
60. meringues à la crème de fruits rouges
61. soufflé au grand marnier
62. panna cotta au miel et thym
63. madeleines au citron
64. tarte tatin aux coings
65. financiers aux noisettes
66. pommes caramélisées au sabayon
67. churros au chocolat chaud
68. tiramisu aux spéculoos
69. galette des rois à la frangipane
70. tartelettes au citron meringuées
71. moelleux aux châtaignes
72. sabayon au txakoli
73. rochers coco
74. macarons au chocolat
75. crêpes dentelles fourrées à la crème
76. pruneaux au vin et cannelle
77. chouquettes
78. tarte aux pêches et amandes
79. clafoutis aux cerises
80. îles flottantes
81. fondant aux noix

82. pastis landais (brioche parfumée)
83. petits pots de crème au café
84. tarte fine aux pommes
85. glace au caramel au beurre salé
86. canelés bordelais
87. compote de pommes au cidre
88. truffes au chocolat et piment
89. oreillettes (merveilles)
90. mousse aux marrons
91. pets de nonne (beignets soufflés)
92. tarte aux noix et miel
93. fromage blanc aux fruits rouges
94. gâteau moelleux au yaourt
95. crêpes suzette
96. œufs à la neige
97. petits sablés à la confiture
98. riz condé aux fruits confits
99. gelée de pommes au cidre
100. mendiant au chocolat noir et fruits secs
101. biscuits de noël épicés
102. poire belle-hélène
103. brioche perdue à la cannelle
104. croustade aux pommes flambée à l'armagnac
105. mini paris-brest
106. crème de châtaignes à la vanille
107. tarte au citron et basilic
108. poires pochées au vin rouge
109. biscuits fourrés à la pâte de fruits
110. millefeuille croustillant
111. nougat glacé aux fruits confits
112. cake marbré au chocolat
113. pudding aux raisins secs
114. tartelettes à la crème d'amandes
115. soupe glacée de fraises au basilic
116. glace à la vanille maison
117. chaussons aux pommes
118. crêpes fourrées aux fruits
119. entremets chocolat-framboise
120. quatre-quarts aux pommes
121. crème au chocolat et fleur de sel
122. verrine pomme-caramel
123. gâteau roulé à la confiture
124. compote de fruits d'automne
125. croissants aux amandes
126. fraises marinées au txakoli
127. trifle aux fruits et crème légère
128. cookies aux pépites de chocolat
129. merveilleux au chocolat
130. confiture de lait maison

Chapitre 10 — confitures et conserves

1. confiture de cerises noires d'itxassou
2. piments d'espelette séchés
3. conserve de thon à l'huile
4. confiture de prunes
5. pâte de coings
6. confiture de fraises
7. tomates séchées à l'huile
8. compote de pommes
9. piments confits
10. gelée de pommes
11. conserve de piperade
12. pickles de légumes
13. confiture de mûres
14. confiture de figues
15. pâte de piments
16. olives marinées
17. confiture de myrtilles
18. anchois salés à l'huile d'olive et au persil
19. conserve d'axoa
20. confiture de poires
21. confiture de pommes au cidre
22. conserve d'oignons caramélisés
23. gelée de coing au piment d'espelette
24. confit d'ail noir
25. marmelade d'oranges amères
26. confiture de noix vertes
27. tomates séchées à l'huile et basilic
28. chutney de figues et oignons
29. confiture de pêches au thym
30. cornichons au vinaigre maison
31. compote de pommes et rhubarbe
32. pickles de légumes d'été
33. gelée de pommes au calvados
34. confiture de prunes rouges
35. conserve de poivrons à l'huile
36. confiture de fraises au poivre
37. purée de piments conservée en bocaux
38. confit d'échalotes au balsamique
39. gelée de fleurs de sureau
40. conserve de thon à l'huile maison
41. confiture de framboises et groseilles
42. conserve de champignons à la grecque
43. marmelade de citrons au gingembre
44. aubergines confites à l'orientale
45. gelée de pommes au basilic
46. confiture de melon et vanille
47. conserve d'artichauts à l'huile d'olive
48. confiture de châtaignes
49. citrons confits à la marocaine
50. confit d'oignons rouges au porto
51. confiture de coings et épices
52. conserve d'escabèche de sardines
53. ketchup maison aux poivrons rouges
54. confiture de tomates vertes
55. harissa maison
56. confiture de pastèque à la menthe
57. conserve de foie gras mi-cuit
58. chutney de mangues vertes
59. confiture de nèfles
60. carottes marinées au cumin

Chapitre 11 — boissons et cocktails

1. txakoli (vin blanc pétillant)
2. sangria basque
3. cidre basque
4. patxaran (liqueur de prunelles)
5. izarra (liqueur basque)
6. kalimotxo (vin rouge et cola)
7. chocolat chaud à la basquaise
8. café basque
9. lait de poule basque
10. tisane aux herbes du pays basque
11. cocktail au txakoli
12. sirop de cerises noires
13. jus de pommes maison
14. punch basque
15. thé aux épices basques
16. smoothie aux fruits de saison
17. vin chaud à la cannelle
18. limonade maison
19. cocktail au patxaran
20. infusion de verveine citronnée
21. smoothie aux fruits rouges et yaourt de brebis
22. café basque flambé à l'izarra
23. cocktail au txakoli et agrumes
24. vin chaud aux épices basques
25. milkshake au fromage de brebis et miel
26. cocktail au patxaran et fruits rouges
27. jus de pomme chaud épicé
28. infusion de verveine et fleur d'oranger
29. punch au cidre basque
30. soda artisanal à la cerise noire
31. cocktail au rhum et confiture de cerises d'itxassou
32. lait de poule basque au cognac
33. digestif maison aux herbes de montagne
34. kir basque au txakoli et crème de mûre
35. tisane digestive aux herbes du pays
36. limonade maison au piment d'espelette
37. cocktail au vin rouge et fruits d'été
38. boisson chaude au chocolat et piment
39. eau infusée aux fruits et herbes fraîches
40. cocktail au gin et sirop de châtaigne
41. sorbet à la pomme et cidre
42. boisson détox aux herbes de montagne
43. granité au café et patxaran
44. mojito basque à l'izarra
45. infusion glacée aux fruits rouges
46. cocktail au whisky et miel de fleurs
47. jus vert aux herbes du jardin
48. grog basque au citron et miel
49. cocktail à la liqueur d'orange et txakoli
50. sirop de menthe maison
51. spritz basque au bitter et txakoli
52. boisson lactée au safran et miel
53. cocktail au champagne et liqueur de myrtilles
54. thé glacé aux agrumes
55. bloody mary au piment d'espelette
56. café frappé à la cannelle
57. cocktail sans alcool aux fruits de saison
58. infusion de citronnelle et gingembre
59. chocolat viennois à la fleur de sel
60. cocktail festif au cidre et liqueur de pomme

Chapitre 12 — bases et sauces

1. sauce pil-pil
2. sauce verte
3. sauce basquaise
4. aïoli
5. sauce à la crème de piment d'espelette
6. sauce koskera
7. beurre de piment
8. sauce américaine
9. vinaigrette à l'huile de noix
10. sauce txangurro
11. bouillon de poisson
12. sauce tomate basque
13. sauce aux champignons
14. sauce au cidre
15. fumet de poisson
16. sauce béarnaise
17. sauce au poivre vert
18. béchamel au fromage de brebis
19. huile infusée au piment d'espelette
20. sauce aux noix
21. sauce espagnole
22. sauce aux poivrons
23. mayonnaise maison
24. sauce aux cerises
25. rouille
26. pesto à la basque
27. sauce moutarde et miel
28. sauce aux câpres
29. crème d'ail
30. sauce au vin rouge
31. marinade pour viandes
32. marinade pour poissons
33. tapenade verte
34. sauce au fromage bleu
35. sauce aux agrumes
36. crème aux herbes fraîches
37. sauce aux anchois
38. sauce à l'échalote
39. sauce grand veneur
40. sauce aux fruits de mer
41. sauce aux cèpes
42. chutney de tomates
43. sauce chimichurri basque
44. sauce aux amandes
45. sauce au yaourt et ciboulette
46. sauce curry basque
47. sauce aux olives vertes
48. sauce aux fruits rouges
49. sauce au safran
50. bouillon de légumes

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1. Le Pays Basque : Une Terre de Caractère, une Cuisine d'Exception

L'attrait contemporain pour la cuisine basque, qualifiée de "tendance", dépasse largement le cadre d'un engouement éphémère. Il témoigne d'une quête plus profonde, celle d'une authenticité et d'un "vrai goût" que le monde moderne peine parfois à offrir. Le Pays Basque, avec son histoire complexe marquée par une aspiration constante à la reconnaissance de sa singularité – en témoigne l'organisation ancienne selon le principe des Fueros qui conférait aux provinces une autonomie politique et administrative notable – a trouvé dans sa gastronomie un puissant vecteur d'affirmation. Les produits emblématiques, souvent protégés par des Appellations d'Origine (AOP) ou des Indications Géographiques Protégées (IGP) comme le Piment d'Espelette, le fromage Ossau-Iraty ou le Jambon de Bayonne, ainsi que des coutumes sociales uniques telles que les txokos (sociétés gastronomiques), ne sont pas de simples curiosités folkloriques. Ils sont les piliers d'une culture vivante qui, en célébrant ses propres saveurs, résiste à l'uniformisation et perpétue son héritage. Ainsi, un livre de mille recettes basques s'inscrit naturellement dans cette démarche de transmission et d'affirmation d'un patrimoine culturel précieux. La popularité actuelle de cette cuisine s'ancre dans une adéquation remarquable entre ses valeurs intrinsèques – qualité des produits, convivialité, respect des traditions – et les aspirations des gourmets d'aujourd'hui, en quête de sens et d'expériences authentiques.

Au carrefour de l'océan Atlantique et des majestueuses Pyrénées, le Pays Basque, Euskal Herria, se déploie comme une terre de caractère, farouchement attachée à son identité singulière. Plus qu'un simple ensemble de provinces françaises et espagnoles, c'est un territoire vibrant, où la culture, la langue et les traditions ancestrales s'entremêlent pour former une mosaïque unique. Au cœur de cette identité résolument affirmée, la gastronomie occupe une place de choix, se révélant non pas comme un simple art de la table, mais comme l'une des expressions les plus éloquentes de l'âme basque. Aujourd'hui, le Pays Basque a su capitaliser sur cette richesse pour façonner une "marque" attractive, où l'on vient rechercher l'authenticité d'un terroir préservé, la chaleur de ses fêtes populaires et cet inimitable "art du bien vivre" qui imprègne chaque aspect de la vie quotidienne.

Cette introduction à un recueil de mille recettes se veut une porte d'entrée vers cet univers gustatif foisonnant. Car la cuisine basque, avant d'être une collection de techniques et d'ingrédients, est une histoire de passion, de partage et d'un lien viscéral à la terre et à la mer. Elle est généreuse, savoureuse, et porte en elle la force tranquille d'un peuple qui a su, au fil des siècles, cultiver un patrimoine culinaire d'une richesse exceptionnelle. De la même manière que les chants polyphoniques, les danses traditionnelles, les sports ruraux ou la langue euskara, la gastronomie fait partie intégrante et indissociable du patrimoine basque. Elle est le reflet d'une identité fière,

> un langage universel qui raconte l'histoire, les valeurs et l'esprit de convivialité de cette région unique.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

3. Les Trésors du Garde-Manger Basque : Produits Emblématiques et Savoir-Faire Ancestral

Bassin de l'Adour / Salage au sel sec de Salies-de-Béarn, affinage lent et patient (minimum 7 mois)

La cuisine basque puise sa force et son originalité dans un éventail de produits emblématiques, fruits d'un terroir généreux et d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Ces ingrédients, souvent protégés par des labels de qualité tels que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou l'Indication Géographique Protégée (IGP), sont les véritables piliers du goût basque, conférant à chaque plat une saveur et une authenticité incomparables.

Au premier rang de ces trésors figure le Piment d'Espelette AOP (Ezpeletako Biperra). Plus qu'une simple épice, ce piment rougeoyant, séché en longues guirlandes sur les façades des maisons, est un symbole de l'identité basque. Cultivé dans dix communes bénéficiant d'un microclimat chaud et humide, il est le fruit du travail passionné de quelque 170 producteurs unis. Sa saveur fruitée et son piquant subtil, jamais agressif, relèvent avec délicatesse une multitude de plats, de la piperade à l'axoa, en passant par les charcuteries et même certains desserts. Sa popularité, qui en fait un produit "très 'tendance'", témoigne de sa capacité à séduire les palais bien au-delà de ses frontières d'origine.

La charcuterie occupe une place de choix dans le panthéon des saveurs basques. Le Jambon de Bayonne IGP est un incontournable, servi sur toutes les tables et star des étals de marché. Sa saveur délicate et fondante est le résultat d'un salage au sel de Salies-de-Béarn et d'un affinage patient. À ses côtés, le Jambon de Kintoa AOP, issu de porcs basques élevés en plein air, offre une expérience gustative plus affirmée, témoignant de la richesse de ce savoir-faire ancestral.

Les montagnes basques sont le berceau des fromages de brebis, dont le plus célèbre est l'Ossau-Iraty AOP. Fabriqué à partir du lait cru de brebis de races locales – Basco-Béarnaise, Manech Tête Noire et Manech Tête Rousse – ce fromage offre une palette de saveurs allant du fruité délicat aux notes de noisette plus prononcées, selon son affinage. La "Route du Fromage AOP" invite d'ailleurs à la rencontre des producteurs et à la dégustation de ce joyau pastoral.

La façade atlantique, quant à elle, offre une manne inépuisable de produits de la mer. Thon rouge, sardines, anchois, merlu, chipirons (petits calamars), crabes et palourdes fraîchement pêchés garnissent les marchés et inspirent une cuisine marine d'une grande fraîcheur. Le ttoro, soupe de poissons traditionnelle des pêcheurs, témoigne de cet héritage maritime.

Côté douceurs, le Gâteau Basque règne en maître. Qu'il soit fourré à la crème pâtissière onctueuse ou à la confiture de cerises noires d'Itxassou, ce dessert emblématique est l'objet d'une véritable fierté locale, chaque famille ou pâtissier revendiquant la meilleure recette. Sa renommée est telle qu'il figure désormais au Patrimoine culinaire de France.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

4. À Table! Rituels Conviviaux et Plats Incontournables

La cuisine basque ne se résume pas à une liste d'ingrédients, aussi nobles soient-ils. Elle prend tout son sens dans le partage, la convivialité et les rituels qui entourent la table. Des plats familiaux, généreux et longuement mijotés, aux créations miniatures et sophistiquées des bars à pintxos, c'est tout un art de vivre qui s'exprime, où le plaisir de manger ensemble est primordial.

Parmi les grands classiques qui réchauffent les cœurs et les tablées, la Piperade occupe une place de choix. Ce plat emblématique, aux couleurs du drapeau basque (rouge des poivrons et des tomates, vert des piments, blanc des oignons), est un concentré de saveurs estivales, relevé par une pointe de piment d'Espelette. Elle accompagne à merveille viandes, poissons, ou se déguste simplement avec des œufs brouillés et quelques tranches de jambon de Bayonne. L'Axoa de veau, prononcé "achoa", est un autre plat rustique et réconfortant, traditionnellement préparé avec du veau haché ou effiloché, des poivrons, des oignons et, bien sûr, du piment d'Espelette, le tout longuement mijoté. Le Poulet Basquaise, souvent cuisiné avec une base de piperade, est sans doute l'un des plats basques les plus connus au-delà des frontières régionales, associant la tendresse du poulet aux saveurs douces et épicées des légumes.

Les produits de la mer inspirent également des plats incontournables. Le Marmitako, un ragoût de thon avec des pommes de terre, des poivrons et des oignons, tire son nom du récipient (marmita) dans lequel les pêcheurs le préparaient en mer. Saint-Jean-de-Luz étant le premier port thonier de France, ce plat témoigne de l'importance de cette pêche. Le Ttoro, une soupe de poissons riche et parfumée, confectionnée à l'origine par les pêcheurs avec les invendus de leur pêche, est un autre hommage aux saveurs de l'océan. Les Chipirons (petits calamars) se dégustent de multiples façons : simplement grillés à la plancha avec de l'ail et du persil, cuisinés dans leur encre, ou encore farcis. D'autres spécialités comme le Txilindron d'agneau (ragoût d'agneau aux poivrons), le Txangurro à la donostiarra (araignée de mer farcie) ou la Morue à la Biscaïna (morue en sauce aux poivrons choriceros) viennent compléter ce riche panorama salé. Côté desserts, outre l'incontournable Gâteau Basque, on se régale du Koka (un flan plus épais et caramélisé), des Muxus (littéralement "baisers", de délicats macarons aux amandes) ou du Taloa (une galette de maïs que l'on peut garnir de sucré ou de salé).

Mais la convivialité basque s'exprime peut-être de la manière la plus vibrante à travers l'art du Pintxo. Ces petites bouchées, cousins des tapas espagnoles, sont bien plus que

de simples amuse-gueules. Servis dans les bars, souvent présentés sur une tranche de pain et maintenus par une pique (d'où leur nom, de l'espagnol pinchar, piquer), les pintxos sont une véritable institution sociale et une forme d'art culinaire miniature. Chaque établissement rivalise de créativité pour proposer des combinaisons de saveurs originales, utilisant les meilleurs produits locaux. La tournée des bars à pintxos (txikiteo) est un rituel incontournable, une manière festive de partager un moment entre amis en dégustant une succession de délices.

Un autre pilier de la culture gastronomique et sociale basque est le Txoko. Ces sociétés gastronomiques, traditionnellement masculines bien que cette règle tende à s'assouplir, sont des lieux privés où les membres se réunissent pour cuisiner ensemble, partager des repas et perpétuer les traditions culinaires dans une ambiance conviviale. Le txoko, signifiant "coin" ou "recoin" en basque, est un espace de liberté et de partage, où l'on prend le temps de préparer des plats authentiques avec des produits de saison, souvent issus directement des marchés locaux ou des récoltes des membres. Ces lieux jouent un rôle fondamental, bien que souvent méconnu du grand public, dans la préservation et la transmission du patrimoine culinaire basque, agissant comme des conservatoires vivants de recettes et de savoir-faire, au-delà des cuisines professionnelles. Ils sont le cœur battant de la convivialité et du partage, des "laboratoires culinaires" informels où se perpétue l'amour du bien manger.

Enfin, le calendrier basque est rythmé par une multitude de fêtes gastronomiques qui célèbrent les produits du terroir et renforcent le lien entre agriculture, cuisine et communauté. De la Foire au Jambon de Bayonne en avril à la Fête du Piment d'Espelette en octobre, en passant par la Fête de la Cerise d'Itxassou en juin ou la Fête du Gâteau Basque à Cambo-les-Bains, ces événements sont des moments de liesse populaire où la gastronomie est reine.

Cette dualité entre les plats "rustiques" et longuement mijotés, symboles du foyer et du réconfort, et la sophistication miniature des pintxos, expression d'une créativité débridée et d'une sociabilité festive, illustre parfaitement la capacité de la cuisine basque à exceller dans des registres variés. Elle valorise autant la profondeur des saveurs obtenues par une cuisson lente et patiente que l'élégance et l'inventivité des petites bouchées. Les mille recettes de cet ouvrage refléteront sans nul doute cette formidable diversité. Plus encore, la structure des repas et la manière de consommer – la déambulation joyeuse de bar en bar pour les pintxos, les longs repas de fête où la conversation s'étire, les agapes fraternelles au sein des txokos – sont aussi importantes

> que les plats eux-mêmes. Elles définissent cet "art du bien vivre" basque, où la nourriture est indissociable du lien social, de la joie et du partage.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

5. Entre Tradition Séculaire et Modernité Éclatante : Le Dynamisme d'une Gastronomie Vivante

La force de la cuisine basque réside dans sa capacité unique à honorer un héritage séculaire tout en embrassant avec audace la modernité. Loin d'être figée dans le passé, elle est une gastronomie vivante, en constante évolution, où la tradition n'est pas un carcan mais un tremplin fertile pour l'innovation. Ce dynamisme s'est particulièrement illustré à travers le mouvement de la "Nouvelle Cuisine Basque" (Nueva Cocina Vasca), qui a révolutionné le paysage gastronomique local et propulsé le Pays Basque sur la scène culinaire internationale.

Née dans les années 1970, la Nouvelle Cuisine Basque trouve ses racines dans la rencontre, en 1976, de deux jeunes chefs talentueux, Juan Mari Arzak et Pedro Subijana, avec le pape de la Nouvelle Cuisine française, Paul Bocuse. Inspirés par cette démarche novatrice, ils entreprirent, avec d'autres chefs pionniers, de moderniser la cuisine traditionnelle basque. Leur philosophie reposait sur plusieurs principes clés : une mise en valeur intransigeante des produits frais, locaux et de saison ; une relecture créative des recettes ancestrales, allégées et affinées ; l'exploration de nouvelles techniques culinaires et d'associations de saveurs audacieuses, tout en veillant scrupuleusement à préserver l'authenticité et l'âme des plats basques. Il s'agissait, comme le souligne une analyse, de respecter la tradition tout en embrassant l'innovation ("Respect for tradition while embracing innovation").

L'impact de ce mouvement fut considérable. Il a non seulement redonné un nouveau souffle à la cuisine régionale, mais a également contribué à forger sa réputation mondiale. Des villes comme Saint-Sébastien sont devenues des destinations gastronomiques de premier plan, rivalisant avec les plus grandes métropoles pour le nombre d'étoiles Michelin par habitant. La Nouvelle Cuisine Basque a inspiré toute une génération de chefs, en Espagne et au-delà, et a profondément transformé la manière d'appréhender la gastronomie. Aujourd'hui encore, de jeunes restaurateurs continuent de porter haut les couleurs de cette cuisine inventive, attirés par l'image glamour et dynamique du Pays Basque. Des chefs contemporains, régulièrement distingués par les guides gastronomiques, tels qu'Aurélien Largeau, Sébastien Sanjou ou Guillaume Roget, témoignent de cette vitalité persistante, chacun apportant sa touche personnelle tout en s'inscrivant dans cette lignée d'excellence.

Le succès retentissant de la Nouvelle Cuisine Basque ne saurait toutefois s'expliquer uniquement par le talent individuel de ses chefs. Il est le fruit d'un écosystème particulièrement favorable : une tradition culinaire populaire riche et profondément ancrée, une profusion de produits locaux d'une qualité exceptionnelle, une culture de la collaboration et du partage entre professionnels – "Collaboration over competition", héritée de la tradition basque de l'auzolan ou coopération communautaire – et, enfin, un public local passionné, connaisseur et exigeant. Les txokos, par leur existence même, témoignent de cet engouement populaire pour la gastronomie et ont pu constituer un terreau fertile pour l'émulation et l'échange. L'innovation basque est ainsi un phénomène collectif autant qu'individuel, et les mille recettes de cet ouvrage sont l'héritage de cette culture culinaire globale.

Ce mouvement a agi comme un catalyseur, revalorisant l'ensemble de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs. En magnifiant les produits du terroir, les chefs de la Nouvelle Cuisine Basque ont mis en lumière le travail essentiel des agriculteurs, pêcheurs et éleveurs, encourageant parfois la sauvegarde d'ingrédients traditionnels menacés de disparition. La reconnaissance internationale a, quant à elle, renforcé la fierté culturelle et a fait de la gastronomie un véritable moteur de développement régional. Si l'influence française, via Paul Bocuse, a été un déclencheur indéniable, la Nouvelle Cuisine Basque a très vite développé sa "propre personnalité", démontrant une remarquable capacité d'adaptation et de création endogène. Elle n'a pas simplement imité un modèle, mais s'en est inspirée pour réinterpréter son propre patrimoine avec audace et intelligence, affirmant ainsi la robustesse et l'originalité de la culture culinaire basque.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ba-001. gilda (olive, anchois et piment)

Catégorie: Pintxos traditionnels | Difficulté: Très facile | Préparation: 5 min | Repos: Aucun | Cuisson: Aucune | Pour 4 personnes

Ingrédients: 16 olives vertes dénoyautées, 8 filets d'anchois à l'huile, 8 piments guindillas (piments verts doux marinés), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 1 cuillère à café de vinaigre de xérès, quelques gouttes de jus de citron, sel fin de mer.

Préparation: Égouttez soigneusement les filets d'anchois et les piments guindillas sur du papier absorbant. Coupez chaque filet d'anchois en deux dans le sens de la longueur. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de xérès et le jus de citron. Montez les gildas en enfilant sur des pics à brochette, dans l'ordre suivant : une olive, un demi-filet d'anchois plié en deux, un piment guindilla plié en deux, un autre demi-filet d'anchois et terminez par une olive. Répétez l'opération pour obtenir 8 gildas. Disposez les brochettes sur un plat de service et arrosez-les avec le mélange huile-vinaigre juste avant de servir. Vous pouvez ajouter une légère pincée de sel fin sur le dessus.

Conseil du chef: La gilda, dont le nom est inspiré du film avec Rita Hayworth, est le pintxo emblématique de Saint-Sébastien. Pour une version authentique, choisissez des guindillas légèrement piquantes et des anchois de qualité conservés dans l'huile d'olive.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine Basque en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/basque**.