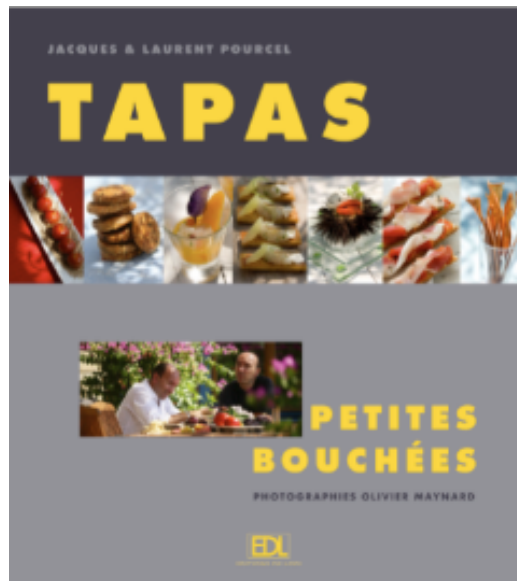


TAPAS, PETITES BOUCHEES



La mode des tapas nous vient d'Espagne, un pays frère pour Jacques & Laurent Pourcel dont la cuisine inventive est orientée "Plein Sud". La Méditerranée est la mer nourricière de leur gestuelle et elle inspire la composition de ces bouchées gourmandes qui titillent les papilles et préparent au repas.

Pour les talentueux jumeaux du *Jardin des Sens* de Montpellier, on peut confectionner des tapas avec la quasi-totalité des produits de la terre et de la mer. Il n'y a pas de limite à la créativité culinaire dans la mesure où ces petites portions, servies en rafale, se déclinent à l'infini : poissons, crustacés, charcuteries, escargots, légumes, aromates, fruits, fromages, oeufs que l'on escorte d'un bon verre de vin ou de sangria. Il s'agit de se nourrir d'une façon inattendue et ludique : ces petites bouchées sont comme un jeu de bouche.

L'artisanat des tapas appartient à la cuisine populaire, tout comme le *mezze* du Liban, la *bruschetta* d'Italie, les verrines solides-liquides des chefs français d'aujourd'hui, qui vont bien au-delà de l'omelette aux pommes de terre, la tortilla de ces bouchées fondantes.

Dans cette ouvrage, illustré de photos qui en disent long, Jacques & Laurent Pourcel vous donnent la main pour réaliser un récital de tapas à leur manière, selon l'inspiration du moment, de la saison. Laissez-vous guider dans cet univers de la gourmandise intelligente et du goût juste.

Jacques & Laurent Pourcel affectionnent particulièrement ce livre, un ouvrage où l'affectif tient une grande part dans sa réalisation.

TAPAS, PETITES BOUCHÉES

Jacques et Laurent Pourcel
Photographies : Olivier Maynard

Éditions de Lodi - 2006

120 recettes
255 x 285 - 128 pages

Prix : 25 €

Disponible dans les établissements des frères Pourcel et dans les librairies, fnac.

Version française.