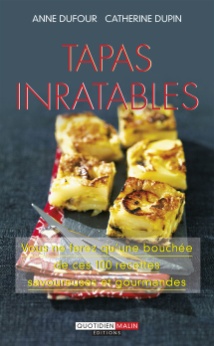
**Tapas inratables : de la gourmandise en petites bouchées**

**Anne Dufour et Catherine Dupin**

Leduc.s Editions (quotidien malin)

208 pages

9782848996226

6 euros

*24 juin 2013*

L’été est bien là, qu’on se le dise ! Et pour ressentir ses bienfaits, quoi de mieux qu’un voyage culinaire vers le Sud, à la recherche de **saveurs ensoleillées et généreuses**. A la fois simples et conviviales, gourmandes et inventives, **les tapas** ont l’art de séduire tous les palais, de convenir aux apéros prolongés et de s’adapter avec bonheur aux conversations amicales. Equilibrées et variées, créatives et inventives, raffinées et souvent délicieuses, elles se prêtent aux dîners d’été entre amis ou en famille. Sans façon et populaires, d’origine **andalouse**, ces *« petites bricoles »* raviront vos hôtes et offriront à votre table, une chaleur opportune et un moment de plaisir assuré. Succès garanti ! Aussi laissez-vous aller à la lecture de ce petit livre et découvrez les Incontournables.

Cet ouvrage a fait le choix **d’initier à la préparation de tapas** et ne propose que des recettes simples à réaliser et rapides à élaborer. Le temps de préparation oscille entre **5 et 20 mn** pour une tapa mais permet néanmoins de préparer des plats originaux, variés et gourmands.

Les tapas se déclinent froides ou chaudes, salées ou sucrées, en chips, en tranches, en morceaux ou en dés. Ce qui importe avant tout, c’est **la variété, la quantité** (compter au minimum 7 tapas par personne pour un repas) et **la simplicité** (le convive doit pouvoir identifier facilement ce qu’il mange). Il n’est nul besoin de posséder des talents culinaires pour épater vos convives. Un minimum d’organisation et d’ustensiles s’avère cependant nécessaire pour confectionner ces bouchées et s’assurer un vif succès auprès de ses hôtes. Aussi, pensez à acquérir de petits contenants (verrines) un couteau tranchant (les tranches des aliments sont toujours très fines), de la vaisselle colorée et une série de piques (mini-brochettes, cure-dents…).

Certains ingrédients constituent la base de nombreux tapas. L’ouvrage en propose ici 27 qui vous aideront à cuisiner sans souci. Ainsi, l’ail, l’huile d’olive ou les tomates s’avèrent indispensables, tout comme le fromage de chèvre ou de brebis, le piment, le calamar, le pain, l’aubergine, le citron et tous les restes que vous pourrez facilement accommoder pour préparer des tapas personnalisées.

Pour vous aider, 24 menus thématiques sont également proposés et devraient convenir à un large éventail de convives. Par exemple, un menu *« fines gueules », « rando-pique-nique », « végétarien »* ou *« spécial enfants ».*

Enfin, dans la 2ème partie de l’ouvrage, **100 recettes** sont répertoriées, aussi variées qu’appétissantes, classées par ingrédient principal (légumes, œuf, viande, poisson, …) précisant à chaque fois le type de présentation (ramequin, bol, piques, doigts…) et la *« touche Maestro »,* sorte de petit conseil supplémentaire pour rendre les tapas encore plus savoureuses et étonnantes. Un chapitre est également consacré aux tapas aux saveurs plus douces et pour achever le volume, quelques recettes de sauces pour les accompagner au mieux.

En confectionnant, ces *« petits riens »* vous garantissez l’ambiance festive de la soirée, vous y participer pleinement (puisque vous cuisinez en amont) et le peu de vaisselle qu’il vous restera à faire ensuite, sera une véritable aubaine.

Cécile Pellerin