



Un bel assortiment de nougats, sucreries et biscuits sablés.

ADRESSES

Les cadeaux gourmands à (s)'offrir pour les fêtes

À l'approche des fêtes de fin d'année, manchego, Jamón Ibérico et autres tapas espagnoles de haut vol s'imposent comme les cadeaux rêvés à offrir aux fins gourmets.

Par La rédaction



Jamón ibérico, manchego et sherry.

Idéal pour gourmands les plus traditionnels, l'association d'une tranche de Jamón Ibérico aux notes puissantes d'un fromage Manchego AOP et d'un sherry produit au sud de l'Andalousie est une épopée culinaire absolument intemporelle. Les plus fins palets devraient pour leur part se tourner vers des mariages plus gastronomiques : une tendre viande d'agneau espagnol (le Ternasco de Aragón IGP) est accompagnée de Patatas Gallegas, d'une pomme de terre cuite et servie avec une pincée de sel... On l'arrose d'une bouteille de vin de Rioja AOP réputé pour ses cépages ultra variés.



Mojama (thon), huile d'olive extra vierge, asperges et piments.

Autre alternative tout aussi singulière, les bouchées de style « grignotage » mettant à l'honneur les en-cas ibériques les plus réputés du pays, que l'on déguste sur le pouce à toute heure de la journée, du thon albacore au thon rouge pêché au large de Cadix tous deux considérés comme le « *Jamón Ibérico de la mer* », c'est-à-dire réellement cultes. Associées à des asperges cultivées dans les régions de Navarre, d'Aragon et de La Rioja, à un bocal d'authentiques Pimentón de la Vera et à une bouteille d'huile d'olive extra vierge, les tapas révèlent des saveurs inédites. Pour les palais (très) épicuriens, amateurs de belles assiettes ou de gourmandises, les sucreries sont le cadeau parfait pour Noël : biscuits sablés, nougats, massepain sont réalisés à partir de recettes ancestrales.

[Plus d'informations sur le site de Spain Food Nation.](#)



Un bel assortiment de nougats, sucreries et biscuits sablés.



Moules fraîches, ventre de thon tendre et poivrons rouges s'accordent à la perfection.