

SPOT PLAGE

Sur le littoral de l'Alentejo, la plage d'Aberta Nova est un des endroits les plus secrets de la côte. Des kilomètres de sable à perte de vue...

Sur la route qui relie Comporta à Melides.

travel food

LES DÉLICES DE COMPORTA

Par **SERGIO DA SILVA**

Photographe **GRÉGOIRE KALT**

BON PORT

Sur la lagune de l'estuaire du Sado, les pêcheurs du petit port ont construit quais et cabanons avec du bois flotté. Magnifique !

Porto Palafítico, Carrasqueira.



**PATANISCAS
(GALETTES DE MORUE)** →

Pour 4 personnes

Faites dessaler 250 g de morue 12 heures dans de l'eau froide, en renouvelant souvent l'eau. Emiettez la morue après avoir retiré la peau et les arêtes. Dans une jatte, mélangez 150 g de farine, 1 verre de lait et 2 œufs jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Incorporez 1 oignon haché, 1 bouquet de coriandre ciselée, la morue émiettée et poivrez. Chauffez de l'huile à 180 °C et faites-y frire de grandes cuillerées de pâte. Egouttez les galettes sur du papier absorbant et servez avec une salade en entrée ou en apéro. Recette du restaurant Dona Bia, Torre, Comporta. <http://restaurantedonabia.pt>



← **SMOOTHIE
MELON-MENTHE**

Pour 4 personnes

Mixez 1/2 melon blanc coupé en morceaux, 7 feuilles de menthe, 6 glaçons et 50 cl de lait jusqu'à obtenir une jolie mousse. Versez dans quatre verres et buvez frais. Recette du bar Padaria, attenant à la boutique Lavanda (de juin à septembre). Largo São João, Comporta.



Le « Cap-Ferret portugais » attire les beautiful people du monde entier pour son art de vivre, sa simplicité et sa cuisine marine. Suivez le guide !



**MA CABANE
À COMPORTA**

Les cabanons de l'architecte Manuel Aires Mateus face à la lagune. A louer pour des vacances de rêve... cabanasnorio.com

Les délices de COMPORTA



SALADE DE PETITES FÈVES

Pour 4 personnes

Faites cuire 300 g de fèves. Laissez-les refroidir puis ajoutez 1 bouquet de coriandre hachée, 1 oignon et 1 gousse d'ail émincés. Mélangez et assaisonnez d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de poivre.

SALADE DE POULPE

Faites cuire tout doucement 1 poulpe dans un court-bouillon. Egouttez-le et laissez-le refroidir. Hachez 1 bouquet de coriandre, 1 oignon et 1 gousse d'ail puis mélangez le tout. Ajoutez le poulpe coupé en morceaux et assaisonnez d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de poivre.

SALADE DE POIS CHICHES À LA MORUE

Emiettez 400 g de morue dessalée puis mélangez-la avec 1 boîte de pois chiches, 1 bouquet de coriandre ciselée, 1 gousse d'ail et 1 oignon émincés. Assaisonnez d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de poivre. Recettes du restaurant Sal, Praia do Pego, Carvalhal. restaurantesal.pt



MAISON ROSE

Entre ferme et maison de famille, la bande du fameux hôtel Independent de Lisbonne inaugure cette maison d'hôte à l'esprit bohème, à deux pas de la plage d'Aberta Nova.

<http://uvadomonte.pt>



ESPRIT FAR WEST

A Comporta, la balade à cheval s'impose !

cavalosnaareia.com





DANS LES ARBRES

Toute nouvelle, cette maison d'hôte est entourée de pins et de chênes-lièges. 14 suites exclusives, avec piscine et spa. Sublime.

<http://sublimecomporta.pt>



LES MEILLEURES PALOURDES DE LA CÔTE

Pour 4 personnes

Faites dégorger 1 kg de palourdes dans de l'eau salée, puis rincez-les. Dans une sauteuse, faites revenir 5 gousses d'ail émincées dans 1 dl d'huile d'olive. Ajoutez 1 petit bouquet de coriandre ciselée et 1 dl de vin blanc.

A l'ébullition, ajoutez les palourdes, salez, poivrez et mélangez. Couvrez et laissez cuire sur feu moyen.

Lorsque les palourdes commencent à s'ouvrir, augmentez le feu pour faire bouillir la sauce. Servez arrosé de jus de citron.

Recette d'O Dinis, Restaurante Bar dos Pescadores, Praia do Pego, Carvalhal.



RIZ AUX COUTEAUX

Pour 4 personnes

Faites dégorger 1 kg de couteaux dans de l'eau salée, rincez-les puis laissez-les s'ouvrir sur feu vif. Retirez les coquilles et filtrez l'eau rendue. Faites revenir 1 oignon émincé dans de l'huile d'olive avec 2 gousses d'ail écrasées, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 1/2 poivron rouge. Ajoutez les couteaux, leur eau de cuisson et recouvrez d'eau (3 fois le volume de riz). A l'ébullition, versez 300 g de riz, salez et poivrez. Laissez cuire 15 mn sur feu doux (le riz doit être un peu mouillé). En fin de cuisson, ajoutez de la coriandre hachée et mélangez.

Recette du restaurant Museu do Arroz, Comporta. Restaurantemuseudoarroz.com



**TURBOT
AUX PALOURDES**

Pour 4 personnes

Faites tremper un turbot 3 heures dans de l'eau salée.

Rincez-le, séchez-le et faites-le rôtir au four ou à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Dans une grande casserole, faites revenir 5 gousses d'ail émincées dans 1 dl d'huile d'olive, puis ajoutez 1 petit bouquet de coriandre ciselée et 1 dl de vin blanc. A l'ébullition, ajoutez 800 g de palourdes.

Salez, poivrez, mélangez et laissez cuire sur feu moyen. Lorsque les palourdes commencent à s'ouvrir, augmentez le feu pour faire bouillir la sauce.

Disposez les palourdes sur le turbot cuit, arrosez de sauce et servez avec des quartiers de citron et du riz pilaf à la coriandre. Recette du restaurant Dona Bia.



**HÛITRES FUMÉES
AU PIN,
MOUSSE COCO**

Pour 4 personnes

Ouvrez et décoquillez 4 huitres. Fumez-les quelques minutes dans une passoire au-dessus d'aiguilles de pin en feu.

Pour la mousse, mettez 150 g de lait de coco, 2 g de Maïzena et 1 blanc d'œuf dans un siphon, puis mélangez.

Au moment de servir, répartissez dans 4 assiettes des aiguilles de pin, posez dessus les huitres dans leur coquille, nappez de mousse et parsemez de zeste de citron vert.

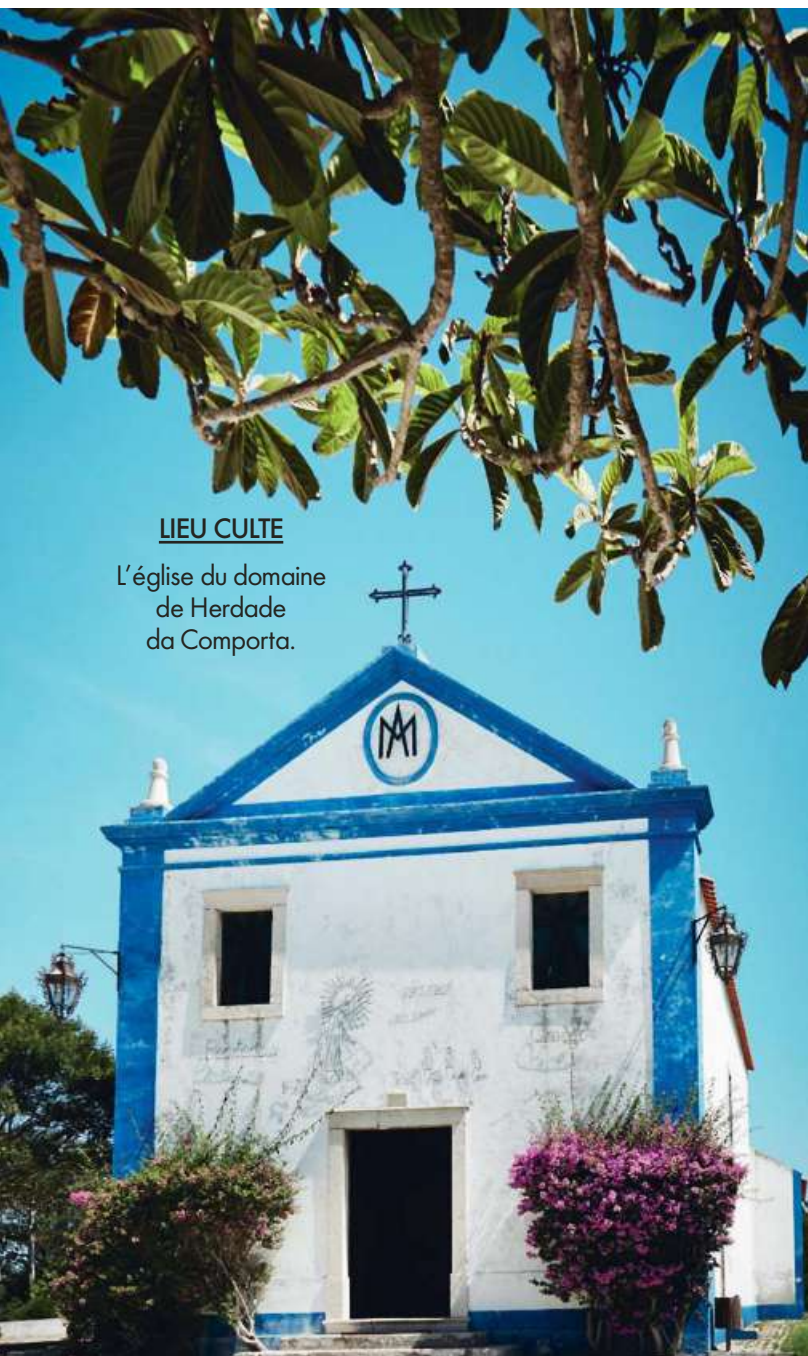
Recette de Manel Lino, restaurant Com.Horta Art Market. comhorta.pt



BON MARCHÉ

La meilleure adresse pour rapporter des produits de la région, la voilà ! Fromages de brebis, charcuterie, riz local, vins...

Minimercados José Maria Gomes, rua do Comércio 2, Comporta.



LIEU CULTE

L'église du domaine de Herdade da Comporta.

Les délices de COMPORTA

Y ALLER

TAP Portugal dessert Lisbonne au départ de Paris, à partir de 139 € l'aller-retour. flytap.com

On loge au Tróia Design Hotel, un 5-étoiles à l'extrémité de la péninsule de Tróia, au milieu des dunes sauvages. A partir de 159 € la chambre double, petit déjeuner inclus. blueandgreenhotels.com

Rens. : offices de tourisme du Portugal (visitportugal.com) et de l'Alentejo (visitalentejo.com).



RIZ AU LAIT

Pour 4 personnes

Mettez dans une casserole 2 dl d'eau avec 50 g de beurre, 1 pincée de sel, 4 zestes de citron, 2 bâtons de cannelle et 150 g de riz rond et faites cuire sur feu doux. Dès que le riz a absorbé l'eau, ajoutez 1/2 l de lait additionné de 150 g de sucre en poudre. Une fois le riz cuit, incorporez, hors du feu, 4 jaunes d'œufs battus. Répartissez dans des ramequins, placez au frais et saupoudrez de cannelle au moment de servir.

Recette du restaurant Museu do Arroz.

COMPORTA SPIRIT

Il y a toujours ici un passant prêt à vous raconter les secrets du coin à l'ombre d'un palmier.



PHOTOS GREGOIRE KALT. (L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.)