

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre - novembre 2013

Numéro : 0007 - ISBN 2808

Titre : Toutes les saveurs du marché

Sous titres : Sylvain Guillemot, le chef invite au partage de ses idées

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Pain perdu aux pommes et aux Mini-Molénettes

ENTRÉES

- Craquant de courgettes, fromage frais de pie noir menthe-concombre
- Bonite de Brest rôtie au café et laurier
- Aspics de crevettes au muscadet breton
- Caponata de sardines à l'huile d'olive
- Nage « Agari Breizh » au muscadet
- Pissaladière de sardines en boîte
- Saltimboccas de sardines
- Sardines au piment et pois chiches
- Sardines aux nouilles et wakamé
- Sardines de la Quiberonnaise aux lentilles
- Sardines en pannequets de courgettes
- Sardines marinées, craquant de sarrasin
- Sardines parmentières en boîte

PLATS

- Bar du Guilvinec en papillote, petits légumes à la ouessane
- Bar en croûte de sel aux algues, comme à l'île de Batz
- Bar grillé à l'unilatérale, endives braisées au chouchen
- Boeuf en daube à l'andouille de Guémené, à l'orange et poudre de Gallo
- Breizh burgers de filet mignon fumé aux algues, sauce aux champignons
- Cassoulet breton
- Cocottes de lentilles au haddock, crème épicée au kari Gosse
- Coucou de Rennes en cocotte lutée au romarin, choux-raves croûte de sel
- Crème de céleri au kari Gosse et à la Pikolenn
- Crème de chou-fleur au fumet de langoustines
- Crêpe de sarrasin à l'Oignon de Roscoff et saucisse de Molène
- Dos de bar poêlé, émulsion iodée du Belon et flan de pâtisson
- Fricassée de lapin au cidre de Fouesnant, oignons grelots et champignons
- Gratins de « Dolwen », oignon de Roscoff et boudin noir
- La rougaille saucisses de la mer d'Iroise
- Lieu jaune aux citrons confits
- Noix de Saint-Jacques et petits blinis au sarrasin
- Papillotes de moules de la baie du Mont Saint- Michel, épices et herbes
- Parmentier aux deux pommes, camembert breton et andouille de Guémené
- Pavé de bar rougaille de tomates et chou-fleur de Saint-Pol
- Retour de la baie d'Halong à Saint-Malo
- Sardines à la tomate et Coco de Paimpol AOC

- Sauté de poulet au thym et au whisky 100% breizh
- Soufflé d'artichaut camus de Bretagne

DESSERTS

- Beignets de Redon
- Bouchées pralinées à la framboise
- Charlotte aux fraises de Plougastel
- Cocottes de poires, sirop de sarrasin aux épices
- Cocottes de brioche perdue aux framboises, miel d'Ouessant et chouchen
- Crêpes dentelles en roses des sables
- Crêpes dentelles et panna cotta aux épices
- Croquants aux crêpes dentelles
- Crumble d'abricots au chocolat blanc et aux crêpes dentelles
- Fraises aux galettes bretonnes
- Galettes au graines et au beurre salé
- Galettes en crumble aux pommes-cassis
- Galettes et crème aux framboises
- Glace au fromage frais breton-caramel au beurre salé
- Maras des bois, mousse de fenouil
- Pancake au lait ribot
- Petits chaussons balsamiques de la bergerie
- Soufflé au citron et fromage de brebis comme à Quiberon
- Soupe de fraises de Plougastel à l'infusion de verveine
- Squares au beurre salé et fraises de Plougastel
- Tarte douceur au praliné
- Tarte riz'bot aux fruits des jardins
- Tiramisu breton saveur de caramel au beurre salé
- Tiramisu breton1
- Verrines fruitées au fromage fouetté de brebis