

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2014

Numéro : 0005 (Hors-série) - ISBN 907

Titre : BEST OF des recettes authentiques de Bretagne

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Cidre chaud
- Kir breton
- La Godinette de Plougastel
- Maïwenna cocktail mandarine rhum
- Rilletes de maquereaux fumés et blinis de sarrasin aux salicornes
- Rozenn : daïquiri aux fraises

ENTRÉES

- Cannellonis d'aubergines au Petit Billy et tomates cerise
- Croquettes de poisson « pesked restachou »
- Gaspachos jaune, rouge et vert
- La salade d'Eugénie, épinards, pommes, fèves et Ti Pavez
- Mini-muffins au Darley
- Palourdes farcies comme à Lampaul
- Petits cakes maraîchers aux courgettes et aux fèves
- Rouleaux de printemps aux sardines
- Roulés de sardines aux bigorneaux
- Salade de cocos de Paimpol à l'ail rose, œuf mollet et thym
- Salade de courgettes, betterave, chèvre, quinoa et sauce à la confiture de framboises
- Salade de fèves aux cœurs d'artichauts et tomates confites des bords de l'Odet
- Soupe d'artichauts Camus du Léon et coulis d'herbes
- Soupe de courgettes, émulsion au lait ribot
- Terrine de courgette à la tome des Abers
- Terrine de saumon à la ciboulette et à la truite Fario de Camaret
- Wok de légumes verts aux lardons de porc blanc de l'Ouest

PLATS

- Brochettes d'agneau de pré-salé à la sauge et aux tomates
- Brochettes de boulettes d'agneau des landes de Bretagne au paprika
- Brochettes de dinde au cidre de Cornouaille et aux figues
- Brochettes terre et mer de veau aux trois poivrons
- Canard grillé aux épices du corsaire
- Club sandwich à la langue de porc fumée
- Côte de boeuf grillée aux échalotes de Roscoff et aux champignons
- Côtes de porc au miel de Bretagne, courgettes et grenailles de l'Île de Batz 12
- Cotriade de Lotte
- Crumble d'aubergine à l'agneau et au sarrasin
- Darnes de congre aux cocos de Paimpol
- Galettes complètes
- Galettes de poulet de Janzé grillées au thym et piment d'Espelette
- Kig ha Farz

- Maquereaux à la moutarde de l'oncle Albert
- Marinade pour poulet
- Nage de moules, crème de petits pois
- Oignons de Roscoff farcis aux noisettes
- Pavé de lieu du « Petit Fanch » aux poireaux et à la crème
- Saucisses grillées sauce oignons et vin rouge
- Tarte aux légumes et au saumon d'Huelgoat
- Tortilla au crabe et à l'aneth

DESSERTS

- Biscuits craquelés au cacao amer
- Biscuits sablés à la chicorée
- Caramels au beurre salé de Guérande
- Far breton
- Guimauves tendrement roses
- Kouign amann
- Macarons Breizh cola
- Macarons de la Route du Rhum
- Madeleines au miel de sarrasin
- Pâte de pomme des vergers de Bretagne
- Petits caramels doux au café fort
- Petits gâteaux à grignoter avec le cidre chaud
- Pommé breton
- Roudoudous de Daoulas
- Sablés glacés à la noisette et beurre demi-sel
- Scones au lait ribot
- Soupe de tomates, fraises du Morbihan, sirop de vanille et citron vert
- Sticky toffee pudding
- Tartelettes au caramel acidulé
- Véritables palets bretons