

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre - novembre 2014

Numéro : 0011 - ISBN 2708

Titre : Une rentrée gourmande aux saveurs irrésistibles

Sous titres : Nantes à table avec les produits du marché de Talensac

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Antipasti de poivrons au miel de Bretagne
- Beignets de thon croustillants pour l'apéro
- Blinis de sarrasin et son tartare de sardines bretonnes

ENTRÉES

- Brouillade de tellines au corail d'oursins et à l'aneth
- Carpaccio de tomates de couleurs et yaourt de brebis bio
- Compotée océane du potager
- Crème de blé noir au lard et petits pois
- Gaufre de blé noir, lieu fumé et crème de vodka aneth
- Grosses langoustines, crème de carottes caramélisées, huile d'oxalis et écume de roquette sauvage
- Huîtres grillées, lard de Colonnata, meringue instantanée au romarin
- Parmentier de thon Amandine
- Pasta al tonno comme à Concarneau
- Petit cassoulet de Douarnenez
- Pizza a la poire, fourme d'Ambert et mâche nantaise
- Rillettes de thon aux fines herbes a l'avocat
- Soupe au cidre de Cornouaille 52
- Soupe de melon
- Petit Gris de Rennes et tomates cœur de boeuf
- Soupe de potiron au Bleu de Bellevue
- Tarte fine aux cèpes et tome des marais du Haut-Brivet
- Tarte tatin au rouget, tomates et aubergine
- Tataki de mullet noir, riz noir et sésame noir
- Tatins de topinambours au miel de sarrasin, gingembre et coriandre
- Tellines a la gremolata de Curé Nantais
- Thon la catalane et artichaut de Bretagne
- Thon aux lentilles douces et vinaigre de cidre
- Thon du Phare d'Ekühl au muesli bio
- Tortellini de sarrasin au foie gras de canard, bouillon de crevettes grises

PLATS

- Gratinée au muscadet de Loire
- Pave de lieu jaune, petits pois et bouillon de cosses à la menthe sauvage
- Petites pizzas aux sardines de La Turballe et haricots verts
- Pilaf de sarrasin aux tellines et aux oignons rouges
- Pintade aux noix de cajou et miel de l'île
- Pissaladière aux noix de Saint Jacques du Croisic
- Poulet au yaourt de chèvre bio et au citron vert
- Quasi de veau nantais au miel de Bretagne

- Quiche a la salicorne de Guérande, tomate et Petit Billy
- Quiche aux artichauts et épinards
- Salade de tellines et cocos de Paimpol, aux câpres et au thym-citron
- Tagliatelles de sarrasin aux légumes et crème au lard
- Tarte au saumon et au chou-fleur de Bretagne

DESSERTS

- Beignets a la confiture de framboises et de cassis
- Bouquet de roses d'un jardin de Quimper
- Cheese-cake a la compote mangue-passion et aux oranges
- Cheese-cake au caramel et aux petits-beurre
- Clafoutis de reine-claude au fromage blanc bio
- Compote de poires vanillée, petits-beurre et chocolat blanc
- Compotées de pommes caramélisées aux petits-beurre nantais
- Crumble au miel, rhubarbe, myrtille et abricot
- Fraises a peine macérées, infusion de verveine et fruits rouges en suspension
- Gâteau breton fourré à la confiture de griottes et cerises noires
- Merveilleux opéra bio
- Millefeuille de blé noir aux fraises de Plougastel
- Minimadeines de blé noir qu caramel au beurre salé des Vénètes
- Nougat glacé du Pays Blanc
- Pain d'épice au miel de pays
- Panacotta Ciflorette
- Panacotta au thym-citron et à la compote rhubarbe fraise
- Petits fondants au chocolat, cœur abricot ananas
- Petits-beurre glacés fraise-citron vert
- Soupe de fraises au muscadet de Loire
- Soupe glacée de marrons, fromage blanc de brebis bio et cacao
- Terrine au chocolat aux petits-beurre et aux éclats de crêpes dentelles
- Verrine douce aux pommes de moisson caramélisées