

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre -octobre -novembre 2018

Numéro : 0027 - ISBN 4171

Titre : 60 recettes pour la rentrée !

Sous titres : Nos restaurants coups de cœur en Bretagne

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉRITIFS

- Encornets frits, mayonnaise artichaut
- Ravioles frites aux cocos de Paimpol
- Rillettes de chou-fleur et biscuit sarrasin

ENTRÉES / SALADES

- Blinis blé noir, chutney d'oignons de Roscoff et noix de st-jacques poêlées
- Carpaccio de dorade wasabi, betterave
- Écrasé de pommes de terre, tome des monts d'Arrée, tartare d'algues
- Encornets en persillade Millefeuille de galettes de sarrasin
- Minestrone de cocos poivron-tomate
- Mini brochettes de poulet laquées au cidre
- Tartines d'encornets et crudités au poivre Timut
- Velouté de petits pois, chèvre du Menez Hom et pesto
- Velouté double cocos

PLATS

- Bar aux cocos, andouillettes et fondue d'échalotes
- Buddha bowl au sarrasin
- Cassoulet aux cocos de Paimpol
- Cotriade aux coquillages et encornets
- Coucou de Rennes au cidre
- Crumble de légumes et sarrasin
- Encornets citron et algues de nos côtes
- Encornets farcis a la bretonne
- Filet mignon a la diable
- Fricassée de coquillages au cidre
- Kig ar farz au veau et boeuf
- Langoustines snackées, céleri confit au tsukudani
- Lapin aux 2 moutardes et champignons, spaetzles curcuma et piment d'Espelette
- Merlu, tagliatelles a la crème de poivrons
- Potimarron en cocotte et couteaux de Bretagne
- Poulet au curry, champignons, marrons et tagliatelles de sarrasin
- Poulet du dimanche
- Ribs caramélisés
- Risotto au sarrasin
- Roolmops de maquereaux, citron confit, sauce salsa verde
- Salade toute rouge, betterave, ananas, coriandre
- Tacos d'effiloché de porc aux agrumes
- Truffe d'Iroise
- Wraps, crème d'avocat, crudités, salicorne

DESSERTS

- Bircher muesli pomme granny noix
- Cheesecake
- Chocolat manjari, mares, noisette
- Clafoutis mangue framboise
- Confiture de pommes
- Cupcakes pommes caramel
- Dessert croquant noisettes, crêpes dentelles
- Gateau minute aux pommes et au yaourt
- Moelleux au chocolat
- Mousse de mascarpone, coulis kiwi basilic, graines de sarrasin
- Nectarine pochée au cidre
- Petits cheesecakes pommes spéculoos
- Pommes d'amour
- Riz au lait, caramel cacahuète
- Sablé Linzer, crème de roquefort, sucrine et poire
- Sauté de pommes au cidre et palet breton
- Tarte tatin
- Tatin de pommes et Kastell Nevez
- Tiramisu au poivre de Séchouan et ananas
- Verrines pommes, mascarpone et caramel au beurre salé