

Journal : Bretons en cuisine

Date : Décembre - janvier - février 2019

Numéro : 0028 - ISBN 4173

Titre : 60 recettes pour aimer l'hiver

Sous titres : Le chef Jean-Marie Baudic dans le ciel de Rennes

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SOUPES

- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et gruë de cacao
- Crackers et son houmous breton
- Crème de chou-fleur, coques et nigelle
- Crème de chou-fleur de Bretagne
- Crêpe de froment, poulet ananas et rhum
- Effilochée de cuisse de volaille, mais, émulsion de volaille au café
- Langoustines snackées
- Maingaux rennais, shiitaké et crumble coco
- Noix de Saint-Jacques poêlées, tarte fine aux légumes croquants
- Noix de Saint-Jacques a la plancha, crème de mâche
- Noix de Saint-Jacques a la plancha, écrasé de pomme de terre et huile d'olive infusée
- Ormeaux rôtis, chou bok choy et chou kale, jus de crevette grise
- Palet breton, mousseline champignons bruns de Paris
- Pets-de-nonne au rhum, mayonnaise aux marrons et pistache
- Raviole de homard breton, infusion de sobacha, main de Bouddha
- Riz façon cantonnais, chou romanesco et crevettes sauce piquante
- Tartare et mousse de betterave, grenade et gingembre
- Tombée et pesto de chou Kale, oeuf poché
- Velouté de châtaignes
- Velouté de légumes au sarrasin
- Velouté de lentilles corail au lait de coco
- Velouté de mâche
- Velouté de panais aux agrumes
- Wraps aux saveurs d'automne et bleu d'Auvergne

PLATS

- Bouillon de canard, champignons de Paris
- Burger d'effilochée de porc et poivron
- Burger de tacaud, frites, sauce béarnaise
- Carré d'agneau rôti, potimarron et jus d'agneau au gingembre
- Cassolette de noix de Saint-Jacques et crème estragon-citron
- Coucou de Rennes au chocolat
- Curry de légumes
- Filet de bar de ligne, farz, légumes racine
- Filet de dinde aux marrons
- Kig ha farz, volaille-crustacés et chou pomme
- Lieu jaune de ligne, condiment échalote ail noir, pleurotes et girolles jus d'arête
- Maquereaux grillés au chalumeau, courges d'automne et artichaut, huile d'herbes et coquillages

- Maquereau grillé, shiitaké et betterave rouge
- Potée chou violet et ballotine de poisson
- Poulet au rhum brun et gingembre,
- pommes de terre rôties
- Saint-Jacques sur galet brillant
- Noix de Saint-Jacques lardées, sauce aigre-douce
- Tagliatelles larges, steak de pleurotes et sauce aux herbes aillée
- Tarte tatin aux choux de Bruxelles

DESSERTS

- Chaï latte
- Chocolat chaud « trop trop bon »
- Choux a la crème mousseline au rhum et pruneaux
- Fondant chocolat et patates douces
- Guimauves « oursons » au chocolat et caramel au beurre salé
- La bûche de Noël la plus rapide du monde
- Le ch'ti pommier
- Minibûches chocolat, praliné feuilleté
- Mousse d'oseille, granité menthe et pesto d'herbes fraîches
- Palets Bretons chocolat, caramel au beurre salé
- Pamplemousse rôti au rhum brun et langue de chat
- Soupe de lait aux épices
- Tarte au chocolat « So British »