

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre 2024

Numéro : 0054 - ISBN 20364

Titre : Les lasagnes conviviales et créatives

Sous titres : Poires, brocolis, sole, poulpe...

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Barres énergétiques aux fruits secs, sans cuisson...
- Bisque de têtes de crustacés au muscadet .
- Cake lardons fromage ciboulette au muscadet
- Cappuccino de brocolis
- Ceviche de palourdes au gingembre
- Cocktail poires, épices, vodka «herbes de bison» de chez Awen
- Crudo de bar à la nectarine, huile parfumée à la verveine
- Dos de bar en croûte de sel à la spiruline, condiment algues, pomme et radis
- Houmous au butternut et pain plat aux graines de butternut
- Nage de maquereau au muscadet, fenouil en 3 façons
- Parfait de foies de volaille à la poire
- Rillettes de lentilles aux noix et pickles de fenouil
- Soupe au lait
- Tartare de dorade, poire et patate douce
- Tartes fines aux poires, fruits secs et sauge

PLATS

- Bar vapeur, gingembre et ciboule, riz sauté à l'œuf
- Bourguignon de champignons, pommes de terre au four...
- Burger de magret de canard aux lamelles de poires caramélisées
- Cabillaud rôti au beurre, noisettes, coulis de cresson et brocoli
- Cocos de Paimpol, palourdes et lard
- Crémeux de champignons sauvages et oeuf mollet
- Filets de bar grillés, sauce au chorizo, gnocchis de patate douce
- Filets de sole en chapelure de noisettes, tombée d'oignons à l'aneth, mélange de salades
- Filets de soles, lentilles vertes et crème de chorizo breton
- Gratin de panais aux champignons et noix de muscade
- Jarret de veau mariné au muscadet, pommes de terre vapeur
- Lasagnes de fruits de mer et salade de haricots marins
- Lasagnes végétales crues
- Lasagnes vertes, pesto d'épinards et pignons de pin
- Lasagnes de champignons
- Linguine aux palourdes et chorizo
- Meunière de sole au beurre d'algues, purée de poireaux
- Pains au lait garnis à la crème aux herbes, haddock fumé et pickles de butternut
- Pizza, pancetta, burrata, et crème de brocolis
- Porc et palourdes au cidre
- Poulpe, déclinaison d'oignons, mayonnaise à l'estragon
- Purée et légumes rôtis avec un oeuf mollet

- Ravioles chèvre frais et citron
- Salade de brocolis, « crousty porc » et mayonnaise au vinaigre de cidre
- Sandwich brioché au bar (« Bar roll »)
- Tarte feuilletée aux champignons et palourdes
- Timbale de sole aux écrevisses, risotto de fenouil

DESSERTS

- Crémeux chocolat à la courge kabocha confite
- Flan à la vanille et au sarrasin
- Île flottante à la cardamome et la pistache
- Mousse au lait ribot, coulis de mangue, biscuit aux noisettes
- Riz au lait, caramel au miso et tuiles au sésame
- Sabayon au muscadet et au miel, figues et noix caramélisées