

Journal : Bretons en cuisine

Date : Novembre - décembre 2024

Numéro : 0056 - ISBN 20364

Titre : Spécial fêtes

Sous titres : Scène culinaire rennaise

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Bigorneaux au thym et muscadet
- Bouchées de crevettes, mayonnaise au citron
- Carpaccio de langoustines, pamplemousse et thé fumé
- Crackers aux algues, fromage frais à l'ail rôti
- Crumble de courge et fenouil à l'orange
- Haddock fumé, blinis de sarrasin, crème au citron et suprêmes d'agrumes
- Huîtres chaudes au chou-fleur, safran et chorizo
- Kir royal breton en gelée
- Pâté en croûte de lapin à la noisette
- Risotto de sarrasin aux bigorneaux
- Terrine de cochon au chouchen, pickles de betterave
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes
- Timbale d'amandes de mer à la dulce (céleri-pomme verte)
- Velouté de carottes à l'orange et au lait de coco
- Velouté de potiron au café

PLATS

- Boeuf à la bière et aux oignons de Roscoff, tombée d'épinards à l'ail
- Céleri-rave rôti en trompe-l'œil, purée de pommes de terre et sauce au porto
- Conchiglioni farcis aux bigorneaux, jus de carapaces
- Côtes levées de boeuf, sauce barbecue au Cola
- Crudo de boeuf, sauce yaourt moutardée
- Fondue de potimarron
- Fondue océane, semoule de blé et chou-fleur au curcuma
- Fondue végétalienne aux saveurs d'Asie
- Gratiné de chou-fleur et bigorneaux
- Magret de canard, sauce aigre douce à l'orange, purée de butternut aux graines de tournesol
- Pastilla de légumes d'hiver, purée de patate douce
- Poisson en croûte, sauce au vin blanc et riz pilaf
- Rôti d'échine de cochon aux oignons en cocotte, choux de Bruxelles au lard fumé et marrons
- Rôti de dinde farci aux dattes et clémentine
- Saint-Jacques au beurre noisette, courge et émulsion de bardes
- Saint-jacques grillées, purée de potimarron et sauce au safran
- Suprêmes de volaille sauce champagne et orange, pommes dauphine maison
- Tagliatelles aux crevettes, citron vert et ail, crème au safran
- Tajine de poulet aux figues et safran
- Tartare de boeuf, caviar de moutarde
- Vol-au-vent de la mer

DESSERTS

- Bûche façon forêt noire
- Couronne de pâte à choux vanille et caramel au beurre salé
- Crème brûlée au safran, thym et tomme de Bretagne
- Crémeux chocolat brunoise mangue-passion
- Crumble poire cacao-sarrasin
- Fondue de fruits d'hiver au caramel et aux épices
- Glace café aux pépites de chocolat
- Granola avoine chocolat
- Mini-cakes à la liqueur de mandarine
- Moelleux chocolat, crème de marrons et coulis cassis
- Pain d'épices perdu, poire pochée au vin rouge
- Soupe d'agrumes à la cannelle et glace au biscuit breton
- Sphère chocolat avec une mousse pomme verte
- Tartelettes fines aux pommes et pistaches, glace au safran