

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet - août 2012

Numéro : 0002 - ISBN 3005

Titre : 60 recettes faciles créatives pour un été gourmand en Bretagne

Sous titres : Cidre AOC¹ de Cornouaille, pour des vacances pétillantes

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Cromesquis de Petit Billy à la noisette
- Gaspacho de carottes de Saint-Pol-de-Léon aux moules
- Gressins au gomasio
- Moules en gelée d'épices de Saint-Malo
- Tartare de wakame

ENTRÉES

- Bavarois de betteraves rouges au caillé de chèvre en croustillants de sarrasin
- Bavarois de tomates au coulis de poivron rouge
- Bricks de galettes saucisses au Petit Billy
- Émulsion de betteraves, chutney de fenouil au safran
- Huîtres chaudes au pétillant de Brocéliande safran
- Mille-feuilles de sarrasin et anchois
- Moules de bouchot à la salicorne
- Moules en petit bateau des Côtes-d'Armor
- Potage de concombre à la menthe et Kari Goss, langoustines poêlées
- Salade de cocos de Paimpol
- Salade de moules citronnelle et chouchen
- Soupe de petits pois, perles de truffes et tuiles au sarrasin
- Soupe glacée aux concombres et Petit Billy
- Tartare de lieu jaune en fleur de sel
- Tarte de sardines à la tomate et beurre d'anchois

PLATS

- Brochettes de kombu de l'île d'Ouessant
- Brochettes de langoustines et melon à la salicorne
- Cabillauds aux Cocos de Paimpol
- Cannellonis simplissimes au Petit Billy
- Clafoutis courgettes/amandes au lait ribot
- Cocos de Paimpol au Petit Breton
- Colinot rôti au safran, wok de petits légumes glacés
- Crumble aux oignons de Roscoff
- Daurade de la côte sauvage en croûte de sel
- Filets de rougets à la crème de romarin
- Langoustes en nage de curry
- Moules au jus d'agrumes
- Papillotes de merlan à la laitue de mer
- Parmentier gratiné de moules et chou-fleur
- Pavé de cabillaud en croûte de tomme, huile de nigelle, wok de légumes

1 AOC : Appellation d'origine contrôlée.

- Pistou aux Cocos de Paimpol
- Pommes de terre au lait ribot
- Selle d'agneau minestrone à notre façon
- Tatin d'oignons rosés

DESSERTS

- Brioche pas perdue à la compote figues / framboises et choucroute
- Cheesecake des dolmens à la confiture de cassis
- Clafoutis aux cerises des Badiou
- Cornes d'abondance au miel de Belle-Île-en-Mer
- Crumble aux pommes, sauce au caramel Salidou
- Entremets caramel au beurre salé
- Gâteau au lait ribot, framboise et chocolat
- Lassi de Plancoët au miel de sarrasin
- Madeleines au miel de sarrasin safranées
- Melon Petit Gris de Rennes poché aux épices, granité de fraises
- Mendiant aux pommes, noix et Fine de Bretagne
- Muffins au caramel et fleur de sel
- Nougats fraîcheur au Petit Billy
- Pancakes au lait ribot
- Petites cuillères gelée vanille / rhum aux pépites d'algues, brownie chocolat / pécan
- Roulé à la confiture de fraises de Plougastel
- Smoothie fraise groseille réglisse
- Soupe de melon Petit Gris de Rennes au pastis
- Tarte au pain perdu et fraises de Plougastel
- Véritables palets bretons