

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Mars - avril - mai 2013

**Numéro :** 0005 - ISBN 1303

**Titre :** Bretagne couleur chocolat

**Sous titres :** La fraise de Plougastel ouvre le bal des saveurs du printemps

**Classement :** Armoire de la chambre

## Sommaire :

### APÉROS

- Amuse-bouches à la tomme et fraises anisées
- Cannelés mignons au Petit Breton
- Langoustines au beurre d'orange
- Millefeuilles de poires et foie gras « comme à Pouldreuzic »
- Miniburgers bretons à la saucisse de Molène
- Pommes de terre primeur farcies d'un tartare de bar et d'huîtres, chantilly iodées
- Praires au curcuma, velouté de parmesan et champignons crus

### ENTRÉES

- Bagels de haddock, salade et fromage frais
- Cappuccino d'avocats aux langoustines
- Croustillants de langoustines
- Pancakes tout roses dans un écrin de mâche
- Salade celte au hareng de Crozon et pomme verte
- Salade cressonnée du Sans-Pareil
- Salade de langoustines à l'orange
- Salade de pommes de terre et fenouil, coques et vinaigrettes à la framboise
- Salade de poulet à la mode de Loudéac
- Taboulé végétal de Saint-Julien-de-Concelles
- Tarte au fenouil des jardins de Bretagne
- Terrine de betteraves parfumée au Pommeau
- Velouté nénuphar à la nantaise
- Verrines fraîcheur de Petit Breton et coques
- Whoopies de Petit Breton au kari Gosse

### PLATS

- Aiguillettes de canard à la crème, purée au beurre de cannelle
- Bar grillé, tempura de haricots, pequillos aux agrumes
- Bisous de cochon de l'ouest à la Trimartelod
- Breizh cake à l'andouille de Guémené
- Compression de thon-Hénaff aux aromates
- Écrasée de pommes de terre Primaline au beurre d'algues, Saint-Jacques poêlées
- Encornets braisés aux olives et tomates séchées, jus boeuf-carottes
- Far breton
- Galettes de pommes de terre au saumon fumé
- Gnocchis tendrement ronds au Petit Breton
- Pannequets de saucisses Hénaff aux courgettes
- Petit clafoutis d'asperges et fromage de chèvre frais du marché
- Pommes de terre Primaline farcies au crabe
- Saltimboccas de veau à la mode celtique

- Saucisses Hénaff aux oignons de Roscoff et roquette
- Soupe de lait à l'oignon
- Tartare de « tourteaux Hénaff » exotique
- Tarte aux moules de bouchot
- Tarte fine de saucisses Hénaff aux algues et noix de Saint-Jacques
- Velouté de chou-fleur aux coques

## DESSERTS

- Barres muesli au miel
- Carpaccio de melon sur un lit de yaourt miellé
- Carrot cake
- Charlotte de la Duchesse Anne
- Clafoutis aux fraises
- Cubes orange-safran, chocolat et caramel au beurre salé, croustillant au cacao
- Galettes bretonnes en coquille chocolatée
- Meringues poivrées tout chocolat, glace pomme verte et blé noir
- Œufs des mouettes
- Pommé breton
- Profiteroles de Cancale
- Riz au lait au coulis chouchen et fraise
- Sablés amande cœur de fraise
- Sablés sarrasins, crème légère et fraises de Plougastel
- Salade dessert printanière de Plougastel
- Sardines brestoises au chocolat et éclat de caramel
- Savarin aux fraises
- Sucettes gourmandes aux palets bretons
- Tiramisu café citronné aux perles de chocolat
- Verrines givrées très freizh