

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril mai 2014

Numéro : 0009 - ISBN 2603

Titre : Au cœur de la savoureuse Bretagne

Sous titres : La Bretagne toute en douceurs caramel

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Craquants 4 l'emmental breton
- Sablé à l'emmental et sauce fromage blanc aillée
- Verrine de chou-fleur, mouillettes craquantes au saumon fumé

ENTRÉES

- Champignons farcis aux escargots du pays de Cornouaille
- Chutney épicé au potiron, abricots et miel de Bretagne
- Crème de chou-fleur bretonne et moules de bouchot
- Galettes de Petit Breton
- Authentique, carotte et sa réduction
- Gratins de pommes de terre au lait ribot et à la tomme du Vaumadeuc
- Mimosa d'huîtres du Pô, chair de tourteau et chou-fleur fumé, sarrasin
- Pannequets d'escargots de l'île de Groix, ventrèche et jus de persillade
- Petits flans de champignons au Ty Pavez
- Petits pots de rillettes de lapin et chou rouge à la Melmor
- Rillettes de thon et câpres au chèvre frais du Trégor
- Sardines de Saint-Quay marinées au Muscadet
- Taboulé de chou-fleur aux fruits secs
- Terrines « Coatjégu » : champignons des bois et épinards
- Velouté de champignons façon cappuccino, crème parfumée au foie gras breton
- Velouté de chou-fleur, noix d'Erquy et copeaux de jambon

PLATS

- Boulettes de poulet au sésame des corsaires de Saint-Malo
- Coucou en tajine, pommes de terre de l'île de Batz et carottes nouvelles
- Coucou farci aux marrons de Redon et à l'andouille
- Cuisses de Coucou aux cocos, comme à Paimpol
- Dos de Cabillaud rôti, tarte fine de Curé Nantais, duo de betteraves et pistou de roquette
- Fondue savoyarde et bretonnante
- Galette complète au Petit Breton
- Galettes de Dolwen à L'oignon de Roscoff et aux champignons
- Galettes de sarrasin aux champignons et à l'andouille de Guéméné
- Gratin de macaronis à l'andouille de Guéméné et serpolet de Fouesnant
- Lasagnes de Petit Breton, épinards et tomates confites
- Noix de Saint-Jacques dorées, bouillon vandouvan aux coques
- Panés de Curé Nantais, mâche et caramel de miel épicé, vinaigrette au sésame
- Petites tourtes au poulet et poireaux de l'Argoat
- Poitrine de cochon de pays confite, langoustine saisie au kari Gosse
- Pommes de terre farcies de tante Soizic

- Poulet aux artichauts de Saint-Pol et bisque de homard
- Soupe de congre de Saint-Malo
- Soupe de poule au Pastis Marin de Quimper
- Steak d'emmental
- Tartine de Petit Breton au lard grillé, brocoli a la muscade

DESSERTS

- Banane étuvée aux raisins secs et épices de Saint-Malo
- Beignets fourrés à la crème caramel
- Blinis de Tréguier
- Cake chocolat caramel de Quiberon
- Crêpes fines au beurre salé et éclats de caramel
- Escadron breizh combat
- Far du Val de Brangon
- Fars bretons, pruneaux marinés au lambig et orange confite
- Fondant chocolat caramel au cœur de fraise de Plougastel
- Gâteau nantais
- Le Kouign amann de Nathalie
- Madeleines et compote au miel de Bretagne
- Milk-shake caramel et lait ribot
- Moelleux cacao à la Tri Martolod au cœur fondant caramel
- Nems chocolat au café, sauce caramel et citron vert
- Moelleux cacao a la Tri Martolod au cœur fondant caramel
- Petits pots de crème camomille au caramel
- Poussins au salidou
- Sablé a la farine de blé noir, poire pochée aux épices
- Souffle divin au tapioca