

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet - août 2014

Numéro : 0010 - ISBN 406

Titre : Cuisinez les produits cultes de la Bretagne

Sous titres : La cuisine minceur en baie de La Baule et à Quiberon

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Crackers de rillettes de sardines
- Connétable aux herbes

ENTRÉES

- Bricks des Penn Sardin à la Blue Belle
- Crème de petits pois et son ile flottante au saumon fumé
- Gaspacho de tomates du Léon
- Granité de tomates facon « bloody Maiwenn », sur tartare d'avocat
- Millefeuilles de tomates au tourteau de la mer d'Iroise
- Petits nids de Chérie, oeuf coque et mouillettes de Scarlett
- Pouce-pieds au muscadet
- Pouce-pieds au piri-piri
- Salade surprise au coin du bois de Brocéliande
- Tartines de pouce-pieds
- Terrine d'araignée de cochon à l'andouille de Guémené
- Terrine de sardines en retour de pêche
- Toasts de foie de morue fumé à la salicorne
- Tomates farcies au pâté Hénaff
- Velouté Dubarry

PLATS

- Brochettes de grenailles de l'île de Batz au lard, chapelure de jambon
- Cake a la tome de Rhuys
- Chutney de tomates vertes aux oignons de Roscoff
- Conchiglie farcis à la crème de sardines
- Côtes de cochon marinées à la bière et Dolwen rôties
- Cotriade de Lotte
- Crépinettes de coquillages de la presqu'île de Rhuys
- Filet de cochon à la roscovite, croûte d'algues et d'herbes fraîches
- Galette a l'andouille de Rivalan-Quidu
- Galettes de pommes de terre à la salicorne
- Gâteau de Princesse Amandine à la mode de Guémené
- Gnocchis de Princesse Amandine la mode de Bretagne
- Kig ha Farz
- Omelette a la salicorne
- Papillote de merlu à la salicorne
- Parmentier de cabillaud au lait ribot et a la Juliette
- Paupiettes de cochon aux pommes et oignons grelots, sauce au cidre de Fouesnant
- Pouce-pieds et moules auprès de ma blonde

- Quiche de Naël au Pays de Redon
- Saltimboccas de petits-suissees
- Malo à la pistache
- Saumon frais au gorgonzola cuit en papillote
- Taboulé de boulgour aux tomates de Bretagne et sa crème sarrasine
- Tajine de courgettes et boulettes de haché végétal
- Tarte à la tomate et au fromage de chèvre frais de Saint-Nic
- Toast de thon fumé au beurre d'algues
- Tortilla de courgettes et salicorne aux tomates séchées
- Travers de porc au miel de Bretagne

DESSERTS

- Cheesecake coconut aux galettes St Michel®
- Craquandises au caramel de Guérande
- Crème glacée légère aux fraises
- Crêpes aux Gavottes
- Farz pouloud
- Flans à la fraise de Séné
- Gâteau frais a la fraise de Plougastel
- Palets bretons aux framboises de Baden
- Panacotta a la vanille et fruits rouges
- Petit gratin de cerises
- Petits bigoudens
- Petits Logonnais
- Salade de fraises à à la mode rennais
- Shadoks du Morbihan
- Smoothies des jardins de Beuzec Cap Sizun
- Tartelettes Traou Mad® à la pêche
- Terrine au chocolat et Petit Lu
- Tomates farcies aux fraises du Morbihan, vanille et citron vert