

Journal : Bretons en cuisine

Date : Décembre - janvier - février 2016

Numéro : 0016 - ISBN 912

Titre : Pour un hiver de douceurs

Sous titres : Épatez vos amis avec des idées d'apéro à la petite cuillère

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Blinis de lentilles et hournous au fromage de brebis
- Crevettes épicées au Kari Gosse et au sésame
- Croquettes à l'andouille de Guémené et au Petit Breton
- Cuillères de foie gras en croûte de sablés bretons, chantilly poivrée
- Makis de Saint-Jacques d'Erquy aux carottes
- Tartare de truite Fario de Camaret à l'avocat

ENTRÉES

- Bar et son écrasée de pommes de terre - fenouil au fromage blanc
- Bonhomme de chèvre et brocoli de Noël
- Houmous de Cocos de Paimpol
- Langoustines en carpaccio, flan de foie gras, gelée passion
- Noix de Saint-Jacques en crème de cidre
- Potage de légumes racines en cocotte luttée
- Ravioles chinoises à l'andouille de Guémené
- Saint-Jacques à la nantaise
- Soupe de poissons
- Tartelettes au quinoa et aux algues citronnées
- Tarte tatin aux endives de pleine terre de Pacé
- Velouté de chou-fleur aux copeaux de foie gras de la ferme du Mée
- Verrines Triskel

PLATS

- Bar en croûte
- de sel de Guérande
- Civet de chevreuil au cidre de Colpo
- Civet de sanglier à la bière bretonne, risotto à la tome de Rhuys et aux cèpes
- Cotriade
- Coucou de Rennes rôti aux herbes, légumes à l'étouffée d'Annie Bertin
- Filets de Saint-Pierre aux salicornes
- Kangourou et sa purée de potiron et de sarrasin
- Kig ha farz
- Lapin au confit aux oignons et au cidre de Monsieur Loïc
- Matelote d'anguille fumée de Brière, artichauts, oignons grelots et champignons
- Noix de Saint Jacques aux racines d'hiver et Ty Pavez aux algues
- Pastilla de canard confit
- Paupiettes aux marrons de Redon et potimarron au miel de Bretagne
- Paupiettes de lotte au lard, oignons et cidre breton de Colpo
- Pavé d'autruche à la sauce bretonne
- Pavé de bar de ligne à l'andouille, écrasée de pommes de terre de l'île de Batz

- Pavé de bar de ligne rôti en croûte de pesto rosso, petit risotto et tagliatelles de poireaux
- Purée d'artichauts « Prince de Bretagne » aux olives noires et filets de rouget
- Purée de chou-fleur blanc de Saint Pol de Léon au thym
- Rôti de bison au safran de Pludual
- Saumon a la purée de châtaigne
- Sauté de cerf de Coat Broëz de Nicole Rannou au beurre et à la bière
- Timbale de sarrasin au céleri et mousse de maquereau fumé
- Volaille fermière en deux façons, marrons braisés et girolles boutons, jus court a la truffe

DESSERTS

- Arbres en fête
- Bouchées au chocolat, caramel à la noisette et au lambig
- Biche Breizh
- Glace au coulis de caramel, crêpes dentelles de Locmaria au chocolat
- Kalamansi givré, sablé ajawen, bavarois noix de cajou, glace chocolat blanc
- Macarons des druides au chouchen
- Makis de crêpes, mousse au chocolat, caramel au gingembre
- Mendiants au chocolat, fruits secs et pâtes de fruits de la Maison Le Roux
- Nougatine au beurre de baratte et aux graines de sésame
- Pommes caramélisées au chouchen, glace au lait ribot
- Sucettes au caramel à la fleur de sel de Guérande et au chocolat
- Tarte au caramel, crumble de sarrasin du Moulin de l'Écluse
- Tiramisu au caramel et aux sablés bretons de Pleyben
- Tube chocolat et crémeux praliné