

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet - août 2016

Numéro : 0018 - ISBN 4029

Titre : Olivier Roellinger, le maître des épices

Sous titres : Saint-Malo gourmand, marché de petits producteurs

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉRO

- Verrine de moules au céleri, crème de lait ribot au curry

ENTRÉES

- Brochette d'escargots de l'île de Groix et magret de canard, rémoulade de betterave et pomme
- Gaspacho glacé de pastèque, chèvre frais des Monts d'Arrée au poivre de Kampot
- Minis tartares de maquereau de la baie de Saint-Brieuc et lieu jaune fumé aux légumes croquants
- Moules au barbecue, beurre d'algues au serpolet et au pastis breton
- Moules gratinées à l'ail rose, au Petit Breton et aux herbes
- Noix de Saint-Jacques fumées et melon Petit Gris de Rennes grillé, citron vert et coriandre
- Salade au saumon fumé de Saint-Cast, myrtilles, tomates cerise et fenouil
- Salade de moules à la tomate, aux poivrons, au fenouil et au piment breton
- Salade de pommes de terre de Bréhat aux moules et au curry
- Salade de poulet de Janzé « Tandoori maison », nectarines grillées et vinaigre celtique
- Tataki d'espadon au sésame et à la poudre « Neptune »
- Terrine de lotte de la criée d'Erquy et saint-jacques fumées, salade de jeunes pousses
- Verrine de moules et cocos de Paimpol au gingembre et au cidre

PLATS

- Aileron de volaille croustillant et nuage façon paella
- Bords de tarte, canard et huîtres taillés à cru, betteraves marinées
- Brandade de lieu au haddock et à la patate douce, persillade de la mer
- Brochette d'autruche de La Saudraye à la sauge, marinade aigre-douce au chouchen
- Brochettes de poisson au kari Gosse d'Auray, salade d'herbes aux algues et citrons grillés
- Brochettes de poulet yakitori, au miel du Morbihan et aux épices
- Curry d'agneau de prés salés du Mont Saint-Michel, à la mode des corsaires
- Homard des Pierres noires, sauce crémeuse à la Baril originale
- Lapin aux moules, au muscadet et au chorizo
- Lasagnes au maquereau fumé, chèvre frais de Fréhel et petits pois
- Papillote de rôti de veau à la bière, aux poivrons, tomates cerise et olives
- « P'tit Lulu » sablé parmesan à l'encre de seiche et butternut confit
- Petits pois au jus, lardons de porc blanc de l'Ouest et Saint-Jacques fumées, juste poêlées
- Ravioles d'escargots et bouillon d'oignons caramélisés

- Rouget laqué au beurre d'olives et encre de seiche, panais et chutney de poivrons rouges
- Saint-Pierre à la Poudre « Retour des Indes », purée de patates douces aux fruits de la passion
- Sardines de Port-Louis grillées aux herbes, salade de tomates
- Sauté de lapin à la bière de Beg Avel et aux mirabelles
- Sorbet datte, nuage de ras-el-hanout
- Souris d'agneau confite au thym citron et à la bière, grenailles de Ville de Batz et carottes
- Spaghettis et fricassée de palourdes de la rade de Brest, à la bière et aux aromates
- Travers de porc breton, marinés à la bière, au citron et aux épices

DESSERTS

- Brochettes de fraises du Morbihan au chèvre de Lann-Bihoué et romarin
- Brownie au chocolat, noisettes, « Poudre Équinoxiale » et beurre demi-sel
- Crumble de mirabelles rôties à la plancha et sablé breton
- Gâteau à la crème glacée, litchi, framboise, pétales de rose, fraises de Plougastel et fruits rouges
- Gâteau glacé aux fruits, glace chocolat, coco, griotte cardamome
- Madeleines fourrées à la confiture de 4 fruits rouges des Monts d'Arrée
- Panacotta aux fraises de Plougastel et confiture de fraise
- Pêches au caramel de miel de sarrasin, sorbet abricot à la fleur de sel, et sablé citron
- Petit sponge cake aux amandes, framboises du Morbihan et confiture de framboises
- Petits sandwichs glacés de galettes bretonnes au beurre, glace chocolat, sorbet fruits rouges
- Poires de Bourg-Blanc pochées à la bière et crème aux amandes
- Pomme au four, crème caramel à la fleur de sel de Guérande et gelée de groseille
- Sablés bretons à la crème de citron
- Sandwich glacé aux framboises, sable breton, glace au yaourt frais Malo
- Tarte aux fruits rouges de la vallée de la Vilaine et confiture de figues
- Tarte aux vieilles pommes « Germaine de Brasparts », à la cannelle et à la « Poudre des Bulgares »
- Tartelettes aux pommes en forme de rose, compote pêche de vigne