

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre - novembre 2016

Numéro : 0019 - ISBN 4046

Titre : L'automne fait recettes

Sous titres : Champignons, légumes d'antan : les goûts vrais à redécouvrir

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES

- Blinis de sarrasin, tartare de maquereau et espuma à la saucisse fumée
- Cake au sarrasin et de la saucisse fumée
- Chips de légumes racine
- Citrons farcis de rillettes de maquereau au Muscadet AOC
- Crème de cocos de Paimpol aux crevettes
- Langoustines du Croisic en feuille de filo
- Langoustines, jeunes courgettes, chèvre frais du Ménez-Hom, piquillos et tandoori
- Oignons de Roscoff AOP rôtis, farcis au sarrasin et aux herbes d'Isabelle
- Petits chaussons aux champignons et à l'andouille de Guémené
- Punch au Muscadet AOC et rhum arrangé à la fraise de Plougastel
- Tarte feuilletée aux champignons, épinards et chèvre cendré du Morbihan
- Tarte fine feuilletée au fromage de chèvre frais, navet boule d'or et caramel de cidre
- Tartelettes pommes et betteraves au bleu de Darley
- Tartinade de poulet au citron confit, au fromage de chèvre frais et au Muscadet AOC sur craquelins
- Velouté de pleurotes au foie de lotte et huile de homard de l'île de Groix
- Verrines de crème de panais, dentelle de sarrasin

PLATS

- Boulettes de porc panées aux flocons de sarrasin, sauce au yaourt
- Cocotte de légumes racine au safran breton
- Côtelettes d'agneau de prés salés grillées, au beurre d'herbes
- Croque saucisse façon panini, crème d'avocat au Petit-Billy et pomme Granny
- Encornets, coco de Paimpol et chorizo, quelques cèpes
- Fettuccine au noir de sépia de Languidic, champignons et coques
- Galette saucisse façon hot-dog, compotée d'oignon de Roscoff et chou rouge, sauce raifort
- Gaufre de sarrasin, saucisse, oignons rouges et crème à l'aneth et au citron vert
- Gratin de topinambours au lait ribot et à l'agneau
- Grondin artichaut et coques, sucs de tomates vertes, girolles
- Lapin à la moutarde aux algues, et au Muscadet AOC des coteaux de la Sèvre nantaise
- Moules sauce armoricaine, à la mode des Houx
- Nem à la saucisse et au tourteau, sauce aigre douce au Breizhpellet
- Pavé de merlu au pesto de mâche nantaise et de roquette
- Poêlée de noix de Saint-Jacques au lambig et shiitakes du Loc'h
- Poêlée d'encornets, friture de poireaux et tomates cerise confites
- Risotto au Muscadet AOC, Fromage aux algues et chorizo
- Rôti de magrets de canard farcis aux shiitakes, poêlée de coings confits

- Sardines salées brûlées, aubergine a la crème de sésame, bouillon de soja et gingembre
- Tourte au poulet, au cidre d'Erbray et à l'estragon

DESSERTS

- Cheese-cake express au chocolat et au coulis de Mara des Bois
- Crème brûlée au sarrasin et à la menthe de Kerlaoudet
- Crêmets nantais aux fraises remontantes
- Verrines de riz au lait, sablés bretons et caramel au beurre salé
- Esquimaux glacés aux cerises griottes façon straciatella
- Feuilles a feuilles de dragées et bombe de chocolat Nyangbo, crème glacée à l'huile d'olive
- Fraises du Pays, sablé ultra friable, fromage blanc a l'aneth glacé, réduction de Maury
- Gâteau renversé aux pommes et au miel des marais
- Glace au yaourt brassé myrtille, petits fruits rouges au sirop
- Macarons a la mousse au chocolat à l'ancienne
- Milk-shake façon crème brûlée à la banane
- Poire pochée a l'infusion de thym et de romarin, glace caramel au beurre salé
- Soupe de fruits d'automne de « Madame Citron »
- Tiramisu façon Marie, aux fruits d'automne