

Journal : Bretons en cuisine

Date : Printemps 2017

Numéro : 0021 - ISBN 4075

Titre : 60 recettes et astuces

Sous titres : Promenade gourmande en Pays de Saint-Malo

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SALADES

- Börek daurade et citron confit
- Cake au cabillaud et aux langoustines
- Camembert pané au craquelin et sésame doré, compotée de tomates séchées
- Carpaccio de daurade, gelée d'agrumes, pickles d'oignons
- Chips de riz soufflé aux algues bretonnes
- Crumble de craquelin et noisettes grillées - Petit gris breton, purée de petits pois
- Galettes de chou-fleur au fromage frais et pesto
- Mille-feuille de chou-fleur violet, houmous de maïs
- Mille-feuille de surimi sauce tartare sur gelée provençale acidulée
- Mousse de sardine sur un lit de légumes crus chauds
- Œufs mollets, maraîchère de légumes
- Panna cotta au chou-fleur et boisson soja/amandes
- Pizza végétarienne et sans gluten
- Praires rôties au beurre aux algues, ail en chemise et galette de maïs
- Ravioles de sarrasin aux langoustines, sauce au cidre Breton
- Rillettes de maquereau
- Rouleaux de poireau farcis, langoustines/fromage frais
- Salade de choux kale printanière
- Salade de langoustines à l'orange
- Salade de Saint-Pierre Thaï
- Taboulé de chou-fleur aux fruits secs
- Taboulé de sarrasin aux légumes nouveaux
- Tartare de légumes printaniers
- Tartelettes de blé noir au lieu noir et fenouil

PLATS

- Bar confit l'huile d'olive et coquillages
- Boudin noir, chou rouge et pomme sur craquelin, tagliatelles de courgettes
- Bouquets de chou-fleur rôtis, laqués et son pavé de Rumsteck
- Brochette de thon, sauce aux fruits
- Burger de maquereaux aux herbes
- Croustillant de langoustine à l'emmental et basilic
- Crumble de poulet de Janzé au cidre
- Faire son fumet de poisson
- Filet de merlu façon fish and chips
- Gratin de tacaud
- Kig Ha Farz revisité
- Langoustines a la plancha et ses légumes grillés
- Langoustines gratinées
- Le Crone Kefta

- Médaillon de céleri / betterave, tartare d'algues provençal
- Papillote de cabillaud au fromage de chèvre
- Spaghettis d'encornets à l'émulsion de parmesan
- Tranches au tartare d'algues au citron confit - Œuf poché
- Veau a l'andouille de Guéméné, pleurotes et purée de petits pois au cerfeuil
- Veggie burger de Yelle
- Velouté Dubarry, homard rôti au beurre a la vanille
- Wrap Ô cheese lieu jaune fumé

DESSERTS

- Baba au rhum du Saint-Placide
- Craquelin a la confiture de lait, zeste de citron vert et graines de grenade
- Crème avocat menthe
- Gâteau de Petits Beurres nantais au chocolat
- Ile flottante aux paillettes d'algues et menthe
- Panna cotta aux algues et vanille
- Poire pochée 4 la vanille et glace au caramel au beurre salé
- Rosace de Granny Smith et Pink Lady
- Tarte fine aux mangues