

Journal : Bretons en cuisine

Date : Automne 2017

Numéro : 9999 (Hors-série) - ISBN 4129

Titre : La Bretagne cuisine le monde

Sous titres : 80 recettes d'ailleurs avec des produits bretons

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ASIE

- Boules coco
- Chapatis à la farine de sarrasin, aux lentilles et aux épinards
- Crème de mangue et pamplemousse
- Curry de lotte bretonne
- Dim sum aux crevettes
- Lassi à la rose
- Maki saumon fumé - avocat
- Maquereaux de nos côtes en tataki
- Nems à la vietnamienne au porc breton
- Pajeon aux moules
- Perles du Japon au thé matcha
- Porc breton caramélisé aux échalotes
- Riz gluant noir au lait de coco et caramel au beurre salé
- Rouleaux d'hiver
- Salade bo bun aux pâtes soba
- Salade de vermicelles et crevettes
- Samosas de petits pois et paneer
- Soupe miso au tofu d'œuf et tagliatelles de kombu
- Tikkis aux pommes de terre Bintje
- Travers de porc au miel

AFRIQUE

- Alloco, sauce beurre demi-sel breton
- Beignets camerounais fondue de poireaux au beurre demi-sel
- Bissap
- Bradjes de semoule aux dattes et chouchen
- Briouates pistache et noisette, enrobées de miel et de sarrasin
- Chorba algéroise aux cocos de Paimpol
- Cornes de gazelles amande et caramélade
- Couscous de poisson
- Couscous tunisien aux poissons bretons
- Falafels libanais sauce fromage frais
- aux piments de Groix
- Fricassés tunisiens aux moules de bouchot AOP de la Baie du Mont-Saint-Michel
- Injera
- Loukoums fleur d'oranger et algues de Bretagne
- Mafé à la Pie-Noir, chou-fleur et pommes de terre de Saint-Malo
- Msemens farcis aux oignons de Roscoff
- Pastilla de homard
- Pastilla marocaine Coucou de Rennes aux amandes
- Poulet yassa à la moutarde à l'ancienne

- Salade d'orange et grenade et cornes de gazelles
- Taboulé libanais aux graines de blé noir
- Tajine de boulettes de kefta aux œufs et chou-fleur de Bretagne

AMÉRIQUE

- Alfajores
- American brownie au whisky Breton
- Bagel
- Bakabana
- Blueberry pancakes
- Cachapas 61
- Ceviche de maquereau 58
- Chili con carne 63
- Empanadas à la joue de porc confite, aux olives et aux œufs
- Feijoada
- Guacamole
- Kentucky com chicken
- Moros y cristianos aux châtaignes
- Œuf Bénédicte du brunch
- Pulled pork façon Meat Couture
- Quesadillas de poulet de Janzé et Petit Breton
- Queues de Castor
- Ribs
- Ribs de porc marinés
- Tacos bœuf

EUROPE

- Baklavas façon Georgios
- Baklavas au pommeau de Bretagne
- Caldeirada de lotte et chou-fleur
- Caldo verde au chou vert du Léon
- Cataplana au homard breton
- Côtes de veau à la gremolata d'algues
- Crumble cake poire-caramel au beurre salé
- Fabada de cocos paimpolais
- Meat pie: cidre et sarrasin
- Paella Valencienne artichaut Camus
- Panna cotta à l'hydromel et aux framboises
- Papoutsakia chausson d'aubergines
- Pimientos del piquillo
- Pizza aux pommes de terre et Trappe de Timadeuc
- Risotto aux palourdes
- Rotweinkuchen à la liqueur de fraise de Plougastel
- Spanacopita feuilletés épinard et feta
- Strucla à la reinette d'Armorique
- Tortilla de patata moules de bouchot
- Waterzoï de merlan à l'andouille de Guémené

Cuisiniers du Centre Culinaire Contemporain qui ont contribué à la réalisation de ce hors-série : Khadija Makdad - Yannick Strottner - Ronald Hernandez Ochoa - Jean-Marie Baudic - Maxime Prigent - Lorinne Hennebelle - Mathilde Gouin