

Journal : Bretons en cuisine

Date : Décembre - janvier - février 2018

Numéro : 0024 - ISBN 4140

Titre : 60 recettes et astuces

Sous titres : Jérôme Jouadé, cuisinier à la table des pères

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Burrata, lait ribot et radis
- Cappuccino de butternut, confit d'oignon rouge, raisin, chorizo et brochettes de Saint-Jacques poêlées
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, avocat, mangue au poivre Timut
- Coquilles Saint-Jacques snackées, duo fondues de poireau et chou rouge
- Croquettes de Saint-Jacques panées au panko, sauce crémée au citron
- Foie gras confit au sel, persil racine acidulé et escargots en croûte d'herbes
- Foie gras poché au bouillon de poule pommes et céleri à la cannelle
- Foie gras poêle et graines de nigelle
- Galette de flocons d'avoine au Beaufort
- Huîtres chaudes à la crème de céleri
- Huîtres gratinées en persillade
- Huîtres snacks au jambon de Bayonne, sauce vierge et ciboulette
- Langoustine bretonne et fleur de betteraves
- Millefeuille pomme, crème de riz, bleu de Gex
- Potimarron maquereau noisettes
- Roll up de galette
- Velouté de potiron au chèvre rôti

PLATS

- Brochettes de poulet de Janzé façon Tandoori
- Burger de boudin noir
- Clam Chowder
- Cocotte de joues de cochon confites aux Carottes jaunes et épices douces
- Côte de boeuf aux saveurs maritimes
- Cotriade de l'île d'Houat
- Cromesquis de vacherin au jus Yuzu
- Encornet aux courges, écume de lait vanillé
- Encornets farcis, velouté butternut curry et citron
- Filet de veau à la ficelle, huîtres et oeuf pochés
- Gratin de spaetzles à l'abondance
- Homards en pot-au-feu
- Huîtres pochées, crème de topinambours, émulsion au vin jaune
- Kig-Ha-Farz
- Langoustines marinées au citron, tiramisu épinard et cresson, vierge au shiso
- Magret de canard au miel et sarrasin, réduction de betterave, velouté de topinambours
- Noix de Saint-Jacques à l'indienne
- Noix de Saint-Jacques, crème de vitelotte et tombée d'épinards
- Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes rôties, purée de panais, noisettes

- Papillotes exotiques de poisson
- Parmentier de confit de canard et foie gras a la patate douce
- Pizza au vacherin Mont d'Or AOC
- Poireau du potager, travers de porc laqué et huître du golfe
- Poisson mariné en version hivernale
- Pot-au-feu de canard au thé
- Pot-au-feu de foie gras
- Pot-au-feu de la Saint-Cochon
- Raviole terre mer
- Risotto au champagne, escalope de foie gras poêlée
- Rougail saucisse à la bretonne
- Rouget aux potimarrons

DESSERTS

- Courges et agrumes
- Energy balls
- Far armo'rocain
- Maki de banane, ananas, coulis
- de mangue, gingembre et citron vert
- Mousse chocolat noir et fruits exotiques
- Pudding de chia mangue/passion
- Riz au lait au four, pomme a la fleur d'oranger, crumble pistache-amande