

Journal : Bretons en cuisine

Date : 2018

Numéro : 0010 (Hors-série) - ISBN 4166

Titre : Crêpes et galettes en famille

Sous titres : Classiques ou originales, 40 recettes de folie !

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Pain surprise de blé noir

ENTRÉES / SNACKING

- Beignets de thon à la bière de blé noir vinaigrette de saumon
- Chipetouze
- Galette parmentière, poisson blanc mariné et velouté de cidre
- Maki de blé noir, rillons fermiers et artichaut gratiné au Petit Breton
- Millefeuille de blé noir au crabe sauce tomate au basilic
- Mouillettes de sarrasin, émulsion de parmesan
- Pannequets de volaille, velouté aurore
- Rouleaux de printemps végétariens
- Samossas aux légumes
- Timbales de blé noir et fruits de mer
- Wraps froids truite fumée et crème ciboulette

PLATS

- Blinis du crêpier au saumon et crème à l'aneth
- Croustillants de blé noir aux langoustines
- Galettes à la fondue d'oignons jaunes
- Galettes à l'andouille de Guémené
- Galettes à la tomate cuisinée
- Galettes à la sardine
- Galettes à l'émincé de poireaux
- Galettes au lard fumé
- Galettes aux boudins noir et blanc
- Galettes champignons à la crème
- Galettes complètes
- Lasagnes de froment salées aux légumes et crevettes coulis de poivron rouge
- Ravioles de sarrasin aux coquillages coulis de tomates
- Tagliatelles de blé noir, hachis de porc à l'aigre doux

DESSERTS

- Baluchon de banane-chocolat
- Crépiaux aux fruits du moment
- Crumble de sarrasin au fromage blanc et poire vanillée
- Gâteau de crêpes au sucre vanillé
- Kouign aux pommes et poires
- Maki de crêpes
- Marbré de crêpes, crème glacée plombière façon norvégienne
- Millefeuille de crêpes dentelles et pommes confites
- Mini crêpes au sucre roux, caramélisé
- Petites bûches de froment aux marrons
- Roulé de froment « forêt noire »
- Samossas aux pommes et pralin
- Timbales de froment, chantilly au mascarpone et écorces d'orange confites
- Variation de cornets de froment
- Wraps à l'ananas rôti, caramel au beurre salé