

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars -avril - mai 2021

Numéro : 0037 - ISBN 4359

Titre : Le Saint-Pierre, cuisinez-le en finesse

Sous titres : Île de Groix : un régal et un dépaysement garantis

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Boules d'énergie
- Carpaccio pommes et haddock fumé, pousses d'oseille rouge et vinaigrette aux noix
- Crab rolls de tourteau, ketchup de betterave
- Maki sarrasin, Saint-Pierre
- Maquereaux fumés, moelleux d'ortie de Groix
- Mold and chips
- Mousse de pommes de terre nouvelles au thé fumé, saint-jacques
- Noix de Saint-Jacques, mousseline de butternut, huile d'olive à l'orange et mourois des oiseaux
- Palourdes comme un ceviche
- Pommes boules sur le pouce
- Sabich breton
- Salade de pommes de terre au haddock et à la laitue de mer
- Salade printanière de moules et penne à l'encre de seiche
- Salade printanière et vinaigrette au sureau
- Tartare de pagre à l'huile de genièvre
- Tarte aux navets et agrumes
- Tarte tatin aux oignons de Roscoff et noix de pécan
- Tartelettes au boudin blanc et pommes
- Tartinables et chips de sarrasin
- Tartine de petits pois au chèvre frais
- Terrine de légumes, vinaigrette aux Algues
- Velouté de moules froid onctueux au paprika fumé

PLATS

- Blettes farcies comme des dolma (recette Veggie)
- Épaule d'agneau, confit d'échalotes et pommes de terre à la bretonne
- Filet de Saint-Pierre, risotto blé noir et jus vert
- Gigot de 7h, mousseline de chou-fleur et poivre à huîtres
- Lasagne de fruits de mer au Kari Gosse
- Navarin d'agneau, légumes primeurs
- Nems de langoustines et crêpe de blé noir
- Penne au tofu fumé et crème de Sarrasin
- Pita d'agneau aux épices
- Pizza à la pâte de chou-fleur, mozzarella et bacon
- Pommes de terre grenailles, artichauts violets en croûte d'argile
- Pommes de terre nouvelles, poulpe et safran
- Risotto en risotto à la feta, fondue de poireaux
- Risotto de sarrasin, moules et sa crème de graines infusées

- Rozenn aux gambas, crème au lard fumé, carottes rôties aux amandes effilées
- Saint-Pierre au lait ribot, patate douce et tombée d'épinards
- Saint-Pierre poché, bouillon de crevettes grises
- Saint-Pierre, risotto de céleri, beurre aillé
- Salade de pousses de moutarde, cromesquis au Curé nantais
- Saumon laqué au sésame, nouilles soba, lait ribot infusé à la citronnelle
- Spaghettis à la bolognaise de lentilles corail
- Tarte aux deux asperges et parmesan
- Wok de moules, pâtes chinoises et légumes de saison
- Wok de soba aux blettes

DESSERTS

- Brownie à la patate douce
- Cake moelleux au Citron
- Carrot cake
- Gâteau des cueilleurs
- Petits pots de crème à la verveine et au Sarrasin
- Royal au chocolat-ramboises et fleurs de pensées
- Sablés gourmands au caramel au beurre salé et chocolat
- Tarte pommes poires et sarrasin
- Tarte rhubarbe, meringue à la spiruline