

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2021

Numéro : 0019 (Hors-série) - ISBN 4358

Titre : Cuisine de la mer

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉROS

- Araignée de mer décortiquée poireaux et huîtres rôties
- Araignée de mer servie dans son eau de cuisson gélifiée
- Bisque crémeuse de tourteaux et ravioles de chair
- Cannelloni de tourteaux courgettes tomates et pequillos
- Ceviche de bar de ligne à l'huile de colza et légumes d'été
- Coquilles Saint-Jacques grillées consommé de crevettes grises
- Crevettes bouquet sautées au gingembre, flambées à la fine de Bretagne
- Crevettes bouquet, siphon d'avocat et pamplemousse
- Cromesquis d'huîtres et poireaux
- Dos de lieu jaune cuit à 51°C, asperges vertes
- Encornets farcis fine ratatouille et chorizo
- Filets de leu jaune fumés aux épices
- Filets de maquereaux grillés, velouté de carotte, orange et gingembre
- Filet de merlan façon gravelax aux herbes
- Filet de saint-pierre mariné au vinaigre de riz, guacamole et haricots de mer
- Huîtres et gelée de ponzu
- Huîtres pochées, choux et vinaigrette aux agrumes
- Maquereau de ligne en escabèche, tomates cerise du jardin
- Merlan mariné à la bière blanche, asperges vertes crues et cuites
- Moules, tomates, servies avec une eau de tomate
- Noix de Saint-Jacques marinées, huile de chanvre bio et agrumes
- Œufs toqués, tartare d'huîtres et écume d'algue
- Palourdes gratinées au beurre d'anis
- Pressée de rouget barbet, légumes d'été grillés
- Quenelles de merlan, bisque de crustacés
- Ravioles d'encornet avocat, agrumes, huile de cameline
- Saint-jacques cuites dans leur coquille, andouille et légumes
- Saint-jacques marinées condiment potimarron et noisettes
- Saint-jacques rôties, coques et huîtres, velouté de topinambours
- Salades d'encornets et lentilles vertes, vinaigrette acidulée à l'encre de seiche
- Salade de quinoa, légumes et palourdes
- Sashimi de rouget, fumet gel légumes croquants
- Sorbet aux huîtres
- Soupe de poissons
- Tartare de maquereaux, consommé d'arêtes fumé
- Tourteaux cuits à l'étouffée d'algues fraîches et foin au barbecue
- Tourteaux, tagliatelles de concombre, crème acidulée et tuiles de pain grillé
- Trilogie de moules

PLATS

- Bar en croûte de sel, béarnaise au fenouil
- Ceviche de daurade royale à l'huile de sésame
- Dorade grise grillée au barbecue, tian de légumes d'été et sauce chien
- Encornets grillés pommes pailles et champignons sauvages
- Encornets sautés en persillade et soba
- Filet de bar de ligne rôti pommes de l'air et céleri
- Filets de dorade grise rôtis, petit pois à la française, beurre de citron confit
- Filet de dorade poché bouillon de langoustines
- Filets de lieu jaune de ligne rôtis carotte, fenouil et gingembre
- Filets de merlan en croûte de sésame tandoori
- Filets de rougets barbets grillés, aubergines confites et condiments moules courgettes
- Filets de rougets barbets snackés, girolles, polenta crémeuse, andouille, jus d'arêtes
- Filets de rougets snackés, navets nouveaux glacés miel orange
- Filets de saint-pierre pochés aux algues fraîches et coquillages
- Filets de sole rôtis au beurre noisette, légumes cuits au panier vapeur
- Homard bleu rôti au beurre demi-sel, velouté de petits pois et têtes grillées
- Moules façon marinière à la bière et coriandre
- Médaillon de homard, asperges, mimosa d'oeufs, vinaigrette, tête de homard et jus de carottes
- Médallions de homard, épeautre, légumes et jus de tête épicé
- Merlan cuit entier au four, asperges vertes confites au beurre demi-sel
- Palourdes en marinière de cidre
- Papillotes de maquereaux tomates et herbes fraîches
- Saint-Pierre cuit entier sur le foin, jus de sardines
- Samoussas de tourteaux
- Sole grillée et fumée au barbecue salade de boulgour
- Tempuras de maquereaux et légumes
- Tête d'araignée de mer gratinée au sabayon de muscadet

SAUCES

- Beurre blanc
- Fumet
- Marinière de coquillages
- Sauce hollandaise