

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril - mai 2012

Numéro : 0001 - ISBN 103

Titre : 60 recettes faciles créatives avec des produits bretons

Sous titres : Plougastel : la fraise qui fait le printemps

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Bouchées apéritives à la tomme et gélifiée de confit de pommeau de Bretagne
- Macarons foie gras, petite gelée de chouchen
- Mini Paris-Brest à l'encornet & beurre de piment d'Espelette
- Saumon cru mariné à la fenouillette sauvage, blinis au sarrasin, crème citronnée
- Verrine de galette de blé noir au fromage

ENTRÉES

- Cocotte lutée de radis roses à la dulce
- Huîtres chaudes à l'oseille et reinettes d'Armorique
- Rémoulade de radis noir et chicorée rouge, bigorneaux au beurre fumé
- Rouleaux de saumon fumé, sa crème au lait de coco et à la citronnelle
- Samoussas de sardines et artichauts
- Sardines croustillantes sous le soleil de Bretagne
- Soupe de palourdes au serpolet
- Tapas d'endive carmine au chutney de fraises
- Velouté de coco de Paimpol au chorizo
- Verrines croustillantes de noix de pétoncle au fenouil et beurre citronné
- Verrines d'artichaut confit à la crème d'emmental

PLATS

- Artichauts en folie
- Bar à la rousse et pain d'épices au blé noir
- Marmite de Saint-Jacques et langoustines au chouchen
- Crème de langoustines et chou-fleur au Kari Gosse, ses croustillants de sarrasin au cacao
- Émincé de poulet au tisquin en cocotte
- Far au blé noir
- Filet de bar à la vapeur, son jus d'huîtres de la baie de Quiberon à l'anis et au citron, sa fondue de poireaux
- Filet de bar aux asperges blanches de Cherrueix, sauce mousseline au cerfeuil
- Gigot de latte braisé au lait ribot, sa fricassée de bouillie de blé noir et lard rôti
- Lapin fermier au cidre Guillevic
- Lieu jaune en marinières de coques, légumes nouveaux et vinaigrette de basilic
- Nid de nouilles soba à la salicorne et foie de morue fumé
- Noix de Saint-Jacques aux morilles et à la crème de cidre
- Noix de Saint-Jacques saisies dans un bouillon à la verveine et aux champignons de Paris
- Œufs brouillés à l'Ar ro mad
- Pizza aux artichauts
- Poitrine vigneronne aux noix de pétoncles et confit d'oignons rosés de Roscoff.

- Porc mijoté aux artichauts et jus de yuzu
- Sauté de porc au calvados et petits boudins fermiers
- Soupe de cresson et Saint-Jacques au confit de coco
- Soupe de lait à l'oignon rosé de Roscoff
- Soupe de tourteaux à la bière
- Tête de veau fondante au pastis marin et haricots de mer

DESSERTS

- Bread pudding au gingembre confit et gelée de pomme
- Brocéliande au beurre vanillé et râpée de chocolat noir
- Caramels au beurre salé
- Compotée de fraises tièdes, sa semoule de blé moelleuse et croustillante
- Crêpe au cacao et caramel au beurre salé, sa pomme rôtie au safran
- Crumble pomme fraises
- Macarons à l'angélique de Haute-Bretagne
- Macarons à la fraise de Plougastel
- Macarons à la poire et pommeau de Bretagne
- Macarons au pain d'épices & miel de sarrasin
- Macarons Breizh Cola
- Macarons caramel et fleur de sel de Guérande
- Macarons corsaire aux épices de Saint-Malo
- Macarons de la Route du Rhum
- Sablé aux pommes, glace caramel au beurre salé
- Semoule régressive à la confiture de lait
- Soufflé aux fraises de la baie de Cancale, coulis et sorbet de fraises.
- Soufflé de rhubarbe aux fraises de Plougastel
- Tartelettes à la brousse de brebis et Keramel