

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2017

Numéro : 9999 (Hors-série) - ISBN 4103

Titre : Cuisine de la mer

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SALADES

- Bigorneaux en mini-bouchées
- Brigantine au coulis de poivron
- Brochettes de thon au lard fumé à la plancha sauce cresson
- Calamars à l'encre
- Ceviche de dorade blanche
- Cocotte de palourdes au citron confit et bâton de citronnelle
- Huîtres chaudes au crémant de Loire
- Les pomponettes
- Pizza à la dorade et au fromage de chèvre
- Salade de crabe à la vietnamienne
- Salade de moules « Sept-Îles »
- Salade floréale
- Salade malouine
- Sardines de Soizic
- Scampis aux épices
- Soupe de moules de bouchot au fenouil des bords de mer
- Soupe Pen Ar Bed
- Taboulé aux coques
- Tartare de thon
- Velouté de moules

PLATS

- Araignées du pêcheur
- Bar en croûte de sel
- Bisque d'étrilles
- Brochettes de thon
- Brochettes de thon au lard fumé à la plancha sauce cresson
- Calamars à l'indienne
- Choucroute des petits matelots
- Cotriade du Belon
- Crevettes à la chinoise
- Diaoulezed
- Dorade en croûte
- Filets de dorade en vinaigrette de légumes
- Filets de lieu jaune aux agrumes
- Filets de merlu sauce béarnaise
- Fricassée de homard aux tagliatelles
- Kari de maquereaux
- Langoustines à la fondue de céleri
- Longe de thon marinée et rôtie
- Maquereaux à la plancha

- Maquereaux au vin blanc et à la tomate
- Maquereaux couchés sur le sel sauce ravigote
- Maquereaux marinés à l'estragon
- Matelote de lieu
- Merlu en croûte de crumble
- Mitonnée de pétoncles
- Mouclade
- Paella d'encornets
- Palourdes sautées
- Papillote de bar au fenouil
- Papillote de maquereau au vin blanc
- Pavé de cabillaud et courgettes au pesto
- Pavé de bar au caramel de citron
- Poêlée de tellines au chorizo
- Poissons à la vapeur d'algues
- Rouille d'encornets
- Saumon à l'unilatérale
- Spaghetti à l'encre aux coques et piment oiseau
- Thon à la méditerranéenne
- Thon au citron vert à la plancha
- Thon mi-cuit aux agrumes