

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril - mai 2018

Numéro : 0025 - ISBN 4167

Titre : Osez les saveurs du printemps

Sous titres : Découvertes gourmandes de Quimper au Pays Bigouden

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

BOISSON

- Smoothie ultra-vitaminé pomme-kiwi

ENTRÉES / SNACKING

- Ceviche aux algues bretonnes
- Chaud-froid d'œuf, mousseline de coques
- Croustillants d'agneau et menthe
- Fleurs de courgettes
- Gnocchi de patates douces
- Moules de Penfoulic, jeunes poireaux et Yuzu, vinaigrette jus de pommes
- Naans aux fromages bretons
- Nems bretons
- Oeuf poché au thé vert et verveine citron
- Panier ananas victoria a la chair d'araignée
- Piquillos farcis a l'agneau, sauce corail
- Poêlée de poulpe et seiche
- Poulpe mariné
- Raïta d'oignons de Roscoff, chips de galettes de sarrasin
- Ravioles épinards et radis verts, effilochée d'araignée
- Rillettes d'araignée aux algues bretonnes, chips de galette de sarrasin
- Risotto au thé noir, hibiscus et poireaux glacés
- Rouleau de printemps, araignée, mangue et Reinette d'Armorique, sauce sweet chili
- Soupe d'orge au lait entier thym frais et huile d'argan
- Velouté de carotte et curcuma, palourdes au naturel, huile d'ail des ours
- Velouté de petits pois, mozzarella de Tréguennec et radis

PLATS

- Calamars marinés au pesto et amandes
- Carapace d'araignée façon brandade gratinée au crumble de sarrasin
- Chapati a l'émincé de porc, houmous et légumes croquants
- Côtelettes d'agneau, beurre composé à l'estragon, tartelette à l'oignon nouveau
- Croquettes de poisson câpres basilic tomate sauce yaourt et ciboulette
- Daurade royale, jeunes poireaux sur le gril, pralin d'arête, réduction au cidre
- Dorade, jus de cresson et asperge verte, coques
- Galettes de pommes de terre au poisson
- Gambas flambées au whisky breton et estragon
- Lasagnes d'araignée, béchamel verte
- Lieu jaune entier, citron vert et condiment olive verte, amande
- Longe de thon mariné
- Noisettes d'agneau façon Wellington

- Papillotes de colin au pesto de coriandre
- Pizza spinacci
- Porc au caramel a la bretonne
- Poulet et légumes rôtis au rooibos
- Ravioles de brousse, sauce crémée au citron
- Ris de veau, purée de petits pois
- Saint-jacques des Glénans, légumes au vinaigre de framboise
- Tagliatelline alle vongole (aux palourdes)
- Tajine d'agneau, fenouil et petits pois

DESSERTS

- Breizh pavlova
- Cantuccini
- Cheesecake aux petits-beurre,
- Milk-shake framboise
- Cheesecake roudor-citrons verts
- Fondant au chocolat-sarrasin
- Gateau breton a l'anglaise
- Mousse au chocolat et sa chantilly au thé Earl Grey
- Riz au lait au four et sa chantilly vanille
- Sablé aux fraises et pistaches
- Sponge cake au thé noir encre de seiche, framboises Matcha
- Tarte rhubarbe