

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet - août 2019

Numéro : 0030 - ISBN 4228

Titre : La tomate, fraîcheur et couleurs dans vos assiettes

Sous titres : 60 recettes faciles et créatives

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SALADES

- Cake marbré au boudin noir
- Ceviche de daurade à la fraise
- Chinchard carotte-vanille gweell
- Coulis de tomates en bocaux
- Cromesqui coulant, asperge
- Croustillant de langoustines, carotte de créance et sabayon à l'ail noir
- Croustillants de langoustines, poudre de sarrasin, sauce crème aux oeuf de hareng
- Cuisses de grenouilles farcies, brandade de morue, coulis de persil plat
- Foie gras pomme-fenouil
- Haddock fumé, betteraves colorées et jus de grenade
- Jeune poireau au sarrasin, anguille fumée
- Langoustines justes pochées mayonnaise au Kari Gosse
- Mille-feuille de tomates, miel, pignons, mozzarella
- Mini-brochettes de moules et granité de concombre a la menthe
- Mini-sandwich végétarien, crème de carottes.
- Œuf bio poché et purée de panais
- Roulade de saumon fumé en galette de sarrasin
- Salade de moules aux haricots verts, magret de canard fumé
- Soupe froide de tomates comme un gaspacho..
- Sucettes de tomates au caramel
- Tartare de dorade a la fraise
- Terrine de langoustines
- Tian de tourteau, eau de tomates, sorbet glacé au chèvre sans sorbetière

PLATS

- Artichauts confits à la tomate
- Blanc de turbot cuit au barbecue, légumes du moment grillés, anchois, olive noire et citron et tomate en condiment
- Cocottes de moules et cocos, poitrine de cochon grillé
- Galette de sarrasin, sorbet huître et andouille
- Gwell bowl
- Lasagne de tomate au Petit Breton
- « Le Parfait » poitrine de pigeon au sang cuit à l'étouffé
- Moules à la bière, aioli d'herbes et pommes gaufrettes
- Moules gratinées au beurre anisé
- Pizza Breizh
- Risotto de riz noir aux langoustines
- Saint-Jacques snackées, persil racine jus curcuma et coco-citronnelle
- Salade toute rouge
- Salade verte

- Taboulé de coques du Croisic
- Tarte multicolore aux tomates et ricotta
- Tartare de boeuf, fraises et mayonnaise épicée
- Tartare de langoustines au gingembre et poire...
- Tomate farcie aux fruits secs
- Velouté de moules au cidre et pommes vertes

DESSERTS / BOISSON

- Barres croustillantes aux céréales et fraises séchées
- Bâtonnets de glace à la mire et thym citron
- Belles-îles flottantes
- Coupe de glace Banoffee
- Esquimaux fraises, fleurs de tilleul
- Esquimaux glacés caramel et fleur de sel
- Glace maison au sarrasin
- L'œuf et le nid, l'île flottante vanille et orange
- Mini pavlova à la fraise
- Parfait glacé aux fruits rouge 200
- Pink water détox (fleurs d'hibiscus, boutons et pétales de roses, fraises)
- Poêlée de cerises au tapioca