

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre - novembre 2019

Numéro : 0031 - ISBN 4229

Titre : Les recettes de nos artisans du goût

Sous titres : Promenade gourmande à Lorient

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SALADES

- Acras de légumes racines
- Cake salé aux sardines et aux petits légumes
- Caviar d'aubergines à la grenade et son pain plat
- Chou-fleur rôti aux épices
- Goujonnettes de sole, sauce vierge poires, gingembre
- Mini wraps de blé noir, crème aux algues et saumon fumé
- Mug cake au saumon fumé
- Salade de courge rôtie au petit épeautre
- Soupe froide de tomates,gingembre citronnelle
- Risotto de sarrasin à la courge musquée
- Taboulé de chou-fleur et houmous à la carotte
- Tartelettes aux oignons rouges
- Verrines, tartare de pommes au yaourt et saumon fumé

PLATS

- Boeuf sauté sauce ponzu et nouilles Soba
- Bouillon de boeuf, plat de côte laqué, carottes, navets et échalotes
- Braisé de joue de porc à la bière et au pain d'épices
- Buddha bowl fraîcheur
- Cheesecake salé au saumon fumé
- Confit de topinambours au tartare d'algues à la chair d'araignée
- Crémeux de chèvre et courgettes épicées, tomates concassées
- Curry corsaire d'agneau aux dattes et polenta crémeuse
- Falafels panés au sarrasin
- Filet de dorade sauté sur peau, sauce chorizo, légumes de saison
- Filet de poulet mariné, grenailles rôties et courgettes, sauce mozza
- Filets de sole à l'orange et poireaux vapeur
- Kedgerie au saumon fumé
- Lapin bardé, confit au citron et à la bière
- Les noix de saint-jacques, carottes des sables curcuma
- Meunière de sole et pommes de terre persillées
- Millefeuille d'automne à la crème de châtaignes
- Noix de veau en croûte d'amandes fumées, chou vert braisé aux oignons
- Papillotes de sole et vinaigrette de coques
- Parmentier de saumon aux épices douces, chapelure persillée
- Poireau grillé et oeuf mollet au kasha
- Saint-Jacques rôties céleri et combawa
- Salade de filet mignon à la betterave et aux oranges
- Salade de radis noir aux anchois
- Sole à l'Armoricaine

- Sole rôtie, chapelure de noisettes, mousseline de chou-fleur
- Spaghettis de céleri branche aux algues
- Square aux figues et noisettes, crumble de chanvre
- Tartare de Saint-Jacques aux herbes fraîches
- Tourte au poulet, fromage et épinards
- Une autre galette saucisse
- Velouté de butternut à la bière, lard croustillant

DESSERTS

- Breizh Tiramisu
- Carrot cake
- Chocolat blanc, panais, vanille de Madagascar
- Crêpes fourrées, pommes, chouchen et caramel à la bière
- Figs juste poêlées, sabayon à la bière
- Glace au safran
- Moelleux au chocolat sans gluten
- Mousse straciatella
- Mousse vanille, insert mangue passion
- Panacotta à la crème de sésame et ses suprêmes de pamplemousse
- Pot de crème aux marrons et aux fruits secs
- Square aux figues et noisettes, crumble de chanvre