

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2022

Numéro : 0021 (Hors-série) - ISBN 4459

Titre : Vive la convivialité

Sous titres : 64 recettes pour se régaler en famille et entre amis !

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Asperges et blettes au pesto
- Baba ganoush et poudre des fées (épices Roellinger)
- Boulettes de fromage frais panure au pavot et charbon végétal
- Boulgour au safran, sarrasin et chanvre
- Cake salé aux algues et truite fumée de l'atelier du Blavon
- Fondue de légumes à la bretonne et noix de Saint-Jacques
- Gambas grillées, fenouil et algue nori
- Gougères aux crevettes grises
- Mais grillé au beurre d'épices
- Maquereau et betteraves en papillote, framboises légèrement vinaigrées
- Œufs bénédicte, bacon
- Œufs cocottes épinards, chèvre et noix
- Petits gaspachos de carottes à la citronnelle et coquillages iodés
- Pizzettas artichaut et breizh mozza
- Poireau fumé, crème de romarin et pickles de fruits rouges
- Rouleaux de printemps aux légumes et fleurs comestibles
- Soupe froide tomates, fraises, pastèque
- Tartare de bigorneaux
- Velouté de céleri au beurre noisette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Artichauts en papillote et beurre citronné
- Bagel galette de lentilles corail et courgettes à l'ail
- Blanquette de poissons et moutarde celtique
- Bruschetta tomate, ail, basilic
- Effilochée d'échine de porc à la bière
- Fajitas au blé noir, poulet et légumes
- Fougasse zaatar, ricotta brebis, patate douce, pickles d'oignons de Roscoff et roquette
- Hot-dog saucisse de pois chiche, citron confit et légumes croquants
- Lotte au lard et à la sauge
- Mini gratin de pommes de terre, oignons et tome de Bretagne comme une tartiflette
- Oignons roses de Roscoff fumés, beurre à l'ail et réglisse
- One pot pasta au poulet de Janzé et légumes de saison
- Osso buco de veau rôti à la bière et aux agrumes
- Pizza estivale au barbecue
- Poulet rôti du dimanche contisé au beurre de fenouil
- Poulet rôti en crapaudine, olives et sauge ananas
- Quiche sans pâte, poires, chèvre et jambon sec de l'élevage de Kereonnect
- Ragoût épicé à la bretonne
- Risotto au muscadet et champignons

- Roulade de pintade aux figues moelleuses
- Salade de risoni tomates, citron et céleri

DESSERTS

- Ananas grillé au miel et crème coco
- Bananes rôties, crumble chocolat sarrasin, sauce chocolat au lait
- Barres de céréales, orge, avoine et chocolat
- Chia pudding et fruits de saison
- Crumble de fruits, blé noir et noisettes
- Flan vanille et sarrasin
- Granola maison et fromage blanc
- Madeleines glacées au chocolat
- Mini moelleux framboises et ricotta maison au vinaigre de cidre
- Pain perdu au sucre et lait fermenté
- Pancakes au lait ribot, miel de pays
- Panna cotta vanille et crème anglaise infusée à l'orge
- Poires pochées au cidre
- Riz au lait au four à la fève de tonka
- Salade de fruits infusés au thé vert
- Scones au blé noir
- Tartelettes aux pommes, pralin sarrasin et mousse au chouchou

BOISSONS

- Citronnade maison au gingembre
- Cocktail Breton
- Golden latte curcuma et gingembre breton
- Lassi aux fraises de Plougastel
- Macchiato caramel au beurre salé
- Sangria au cidre
- Thé glacé et fruits jaunes infusés à froid