

Journal : Bretons en cuisine

Date : Novembre - décembre 2022

Numéro : 0044 - ISBN 4463

Titre : Repas de fêtes, les volailles à l'honneur !

Sous titres : 65 recettes recettes et astuces

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Acras de morue sauce tartare au citron bergamote
- Carpaccio de radis et Saint-Jacques
- Chausson Hénaff
- Comme un kebab aux pleurotes
- Maquereau, bouillon de fèves et cocos de Paimpol
- Pâté de campagne au poivre vert
- Pleurotes rôtis, Noilly, harissa et noix
- Pressée d'aile de raie aux poireaux
- Raie aux agrumes, croûtons et herbes
- Raie, carottes, amandes et safran
- Ravioles de Saint-Jacques au bouillon de pleurotes
- Salade d'effiloché de raie aux endives
- Tartare d'huîtres aux fruits de la passion
- Terrine de Saint-Jacques, sauce au corail
- Velouté de panais à l'orange
- Wraps de sarrasin, tourteau et avocat

PLATS

- Araignée de pore marinée au miel et gingembre, pignons de pin et potimarron grillé
- Basse côte de boeuf, purée au chouchen chicorée et chimichurri
- Brochettes de Saint-Jacques au jambon sec, écrasé de butternut rôti, sauce aux bardes
- Cailles en croûte de pain
- Cocotte lutée de pintade aux morilles
- Coquilles Saint-Jacques en chemise à la vinaigrette d'herbes
- Coucou de Rennes et homard au vin jaune
- Dinde aux noix et marrons de Redon
- Filet de canette aux aïelles, écrasé de pommes de terre à la truffe
- Jarret de porc braisé à la bière et aux épices, gratin dauphinois
- Lieu jaune, purée de butternut et sauce à la betterave
- Lotte au curry breton et patates douces
- Onglet de boeuf, pesto breton et purée de panais à l'amande
- Poularde au foin, beurre de sauge et girolles
- Risotto au citron et aux palourdes
- Saint-Pierre au chorizo et crème de chou-fleur
- Sole au vermouth

DESSERTS

- Bûche mandarine, sarrasin
- Bûche miel, épices
- Bûche roulée caramel biscuit viennois
- Bûche sucette
- Charlotte chocolat, caramel beurre salé
- Cheesecake à la vanille
- Gâteau breton aux pruneaux
- Gâteau de fête