

Journal : Bretons en cuisine
Date : Hors série été 2023
Numéro : 0023 - ISBN 20364
Titre : Cuisine végétarienne
Sous titres : 65 recettes toutes saisons
Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

SNACKING

- Acras de maïs, sauce vierge
- « Brocomole » et crackers aux graines
- Croquettes de pommes de terre à la cébette
- Focaccia tomates cerises et romarin
- Gougères farcies au fromage frais, coeur tomate confite
- Madeleines courgette menthe
- Pain plat, sauce yaourt et concombre
- Sablés à la farine de sarrasin, thym et fromage
- Trois sucettes apéritives

ENTRÉES

- Bruschetta fromage frais, petits pois, menthe et fraise
- Carpaccio de radis d'hiver, houmous 3 couleurs
- Céleri-rave en croûte de sel, sauce à la purée d'amande et à la pomme verte
- Feuilletés aux 2 artichauts
- Millefeuille de légumes d'été grillés et coulis de tomate
- Oeuf mollet pané, nid de poireau vinaigrette
- Pain perdu salé, bouquet de légumes croquants
- Taboulé de chou-fleur et sarrasin
- Tartelettes tout champignon

PLATS

- Boulettes d'aubergines à la tomate, spaghettis de blé et de courgette
- Bowl breton d'été
- Burger au steak de lentilles, compotée d'oignons de Roscoff à la cannelle et au miel, frites
- Carottes nouvelles rôties, yaourt de chèvre égoutté, pesto de fanes à la noisette
- Chou-fleur entier rôti, mayonnaise au vert de poireau, sarrasin en risotto
- Clafoutis de tomate cerises au chèvre
- Galette de sarrasin, butternut rôti aux oignons de Roscoff, gwell aux algues
- Gnocchis de pomme de terre et cresson, beurre noisette pimenté
- Gratin de légumes racines
- Kari de pomme de terre et carottes au Kari Gosse, riz aux amandes
- Legumaj ha farz (kig ha farz végétarien)
- Omelette soufflée, girolles sautées, frisée à la noisette
- Paupiettes de chou farci au blé et à la carotte, riz complet
- Quiche aux blettes et aux noisettes
- Ravioles épinards chèvre et noisette
- Risotto de printemps asperges, petits pois, fèves
- Röstis de légumes, cocos de Paimpol à la carotte et à la tomate
- Rouleaux d'aubergine au blé et à la tomate
- Salade de chèvre chaud, nectarines, haricots verts et amandes
- Sandwich au tartina de cocos de Paimpol, chèvre frais et pickles de carottes
- Soupe de nouilles aux œufs, champignons bruns, fèves et jeunes pousses
- « Steak » tartare de betterave, frites rustiques
- Tarte aux légumes d'été

- Tarte rustique a la patate douce et aux graines
- Tourte champignons, échalote grise, tome de vache

VEGAN

- Blinis vegan au sarrasin, faux tarama aux algues
- Brioches vapeur aux légumes
- Chips de galette de sarrasin, tartare d'algues et pesto de roquette
- Crèmes chocolat
- Croquettes de lentilles corail, coulis butternut et sauce au yaourt coco
- Gaufres et nuggets de champignons bruns
- Hot-dog à la carotte rôtie, ketchup maison, chou fermenté et oignons frits.
- Parmentier de lentilles
- Petites crêpes à l'avoine, sauce caramel a la fleur de sel
- Soupe de céleri-rave, pomme et chapelure amande citron
- Tatin de bananes caramélisées

DESSERTS

- Ananas poêlé aux épices, crumble amande, crème fouettée
- Banana bread au chocolat
- Carrot cake
- Gâteau de semoule renversé à l'orange
- Lait ribot en pannacotta, compotée de rhubarbe et fraise
- Macarons framboise et ganache chocolat blanc
- Minestrone de fruits rouges et madeleines vanillées au gwell Mont-Royal
- Pavlova aux fruits rouges
- Sorbet melon-basilic, financier pistache
- Tarte amandine pêche au sirop de verveine citron