

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Juillet - août 2023

**Numéro :** 0048 - ISBN 20364

**Titre :** Fraises pour un été acidulé

**Sous titres :** 65 recettes et astuces

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

## **ENTRÉES / APÉRITIF**

- Brochettes de moules de bouchot en tempura
- Cake salé à la roquette
- Cassolette de fruits de mer au safran
- Gaspacho de pois jaunes cassés à la tomate
- Gravlax de maquereau et crème la moutarde
- Kadaïf de langoustines au basilic et sa bisque
- Moules de bouchot farcies à l'ail et à la coriandre
- Nage de langoustine citronnelle et lait ribot
- Salade César et poulet de Janzé
- Salade de tomates cerises, andouille, fraises et petits pois
- Sardines farcies à l'aneth et à l'amande, coulis de betterave rouge et fromage de chèvre battu
- Sardines panées, coulis aigre-doux à l'oignon de Roscoff
- Sauce barbecue à la tomate
- Sels aromatisés : aux herbes, au piment d'Espelette, au citron et basilic
- Tartare de langoustines, huile vanillée, agrumes et graines de sobacha
- Tarte estivale aux tomates cerises et fromage frais

## **PLATS**

- Bar en croûte de sel, pommes de terre nouvelles et crème à l'ail
- Basse cote de boeuf aux oignons nouveaux et fleur de sel
- Brochettes de saint-pierre et andouille, beurre de cidre et risotto au sarrasin
- Brochettes de poulet et de légumes
- Brochettes de sardines au lard, sarrasins aux petits pois
- Chaussons de crabe
- Filet de lieu en papillote
- Focaccia aux tomates et Breizh'mozza
- Homards à l'armoricaine
- Hot-dogs à l'andouille, confit d'oignons, crème de petits pois et pickles de radis
- Lotte aux petits pois asperges et crème au cerfeuil
- Maquereaux grillés, et andouille, sauce moutarde
- Merlu lardé au sel, couscous de légumes et émulsion aux petits pois
- Mouclade au cidre
- Moules de bouchot au Kari Gosse et lait de coco
- Paupiettes de veau à l'andouille et à la duchesse Anne, tian de légumes
- Pluma de porc poêlée, carottes nouvelles et asperges
- Salade asiatique aux crevettes grises
- Salade fraîcheur
- Salade « healthy » radis, jus de pomme et moules
- Sardines au barbecue en papillote de Kombu, pommes de terre en robe des champs, sauce gwell aux algues
- Soba à la sardine, tomate et chapelure aillée
- Spaghettis aux moules de bouchot et chorizo
- Tomates farcies au thon

## DESSERTS

- Caramels mous au chocolat et fleur de sel
- Eton mess
- Guimauves à la fraise
- Gâteau de Jannick.
- Millefeuille croustillant sarrasin aux fraises.
- Sablés au citron et parfait glacé à la fraise
- Sorbet au romarin et a l'abricot.
- Tartelettes aux fraises, caramel et fleurs de sel
- Tropézienne