

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril 2024

Numéro : 0052 - ISBN 20364

Titre : Cuisinez les poissons locaux et de saison !

Sous titres : Évasion de Lancieux à Saint-Cast.

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Asperges blanches panées, sauce mousseline au curry
- Beignets de champignons, sauce à la purée d'amande et au miel de sarrasin
- Beignets de chou-fleur au cumin à la farine de pois chiche, sauce sésame
- Bouillon aux champignons aux escargots
- Bouillon d'asperges façon grand-mère
- Bouillon d'épluchures de légume, écorces de mandarine
- Bouillon gingembre, algues et spaghettis de seiche
- Bulots marinés et mayonnaise combava
- Ceviche de dorade à la clémentine et au sarrasin
- Fromage frais maison à la ciboulette
- Gaufres moelleuses au sarrasin, guacamole, petits pois, asperges vertes et herbes fraîches
- Lait d'or au curcuma
- Œufs au lait salés aux algues et à la tomme râpée
- Œufs pochés, sauce verte et mouillettes grillées au beurre
- Pain de mie à la farine complète et aux graines
- Pressé de lapin au poireau, salade de mâche et betteraves
- Rillettes de lapin au cidre
- Saint-Jacques au beurre de sauge, purée de panais et morilles
- Saint-Jacques gratinées à la béchamel et au fromage
- Salade de pomelos, haddock et skyr

PLATS

- Araignée de mer gratinée au curry corsaire
- Boulettes d'agneau, fèves et citron
- Burger à la galette de chou-fleur râpé, potatoes au four
- Crème de fèves, œufs mollets et morilles
- Croustilles d'effiloché de paleron au cidre, purée de butternut
- Crumble de légumes et feta à la farine de châtaigne
- Darnes de merlu bardées à la sauge et oignons frits
- Fish and chips de merlu, frites de céleri au miel et épices douces
- Frittata de fèves safranée et baies d'épines-vinettes
- La mouclade de moules de bouchot
- Lapin confit à l'huile de sauge et citron
- Lasagnes aux lentilles vertes
- Merlu, chips de bacon et sauce Savora à l'aneth]
- Moutabal, petits pois et huile verte
- Pavés de merlu rôtis, jus de crevettes grises à l'ail
- Poulet au curry au skyr, riz pilaf aux amandes et au citron
- Poulet rôti au citron et à la sauge, purée de pommes de terre Vitelotte

- Râbles de lapin farcis aux champignons et thym, sauce champignons et moutarde
- Saint-Pierre et chou-fleur rôti aux épices, ail confit et crème au safran
- Salade de fèves et chou rouge, halloumi grillé
- Taboulé de fèves
- Tatin de carottes, compotée d'oignons de Roscoff

DESSERTS

- Banana bread aux pistaches
- Brownies à la farine de seigle
- Cheesecake kiwi et mandarine sans cuisson
- Gâteau de mille crêpes à la crème mascarpone, chocolat blanc et matcha
- Pain d'épices au sarrasin
- Pancakes sarrasin, skyr, et bananes caramélisées à la cassonade
- Riz au lait à la cardamome, orange et pistaches