

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mai - juin 2024

Numéro : 0053 - ISBN R40317

Titre : Araignée de mer, le crustacé fraîcheur

Sous titres : Évasion italienne à Clisson

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Araignée de mer rafraîchie à la pomme, jus de cresson à la menthe
- Beignets de crevettes grises à la bière, mayonnaise citron-estragon
- Bisque d'araignée de mer
- Carpaccio de betterave en marinade fumée
- Cocktail bière, cerises, menthe et gin
- Croquettes d'agneau des prés-salés à la menthe, sauce au yaourt
- Houmous de petits pois, miso et algues paillettes
- Maquereau confit à basse température, mousseline de fenouil, huile de persil
- Méli-mélo de sarrasin à la sauce aigre douce
- Nem croustillant d'araignée, sauce poivre et citron
- Pickles de radis roses
- Purée de fond d'artichaut à l'ail rôti, crackers à la pomme de terre et aux graines de sarrasin
- Raviole végétale à l'araignée de mer, sauce XO
- Salade de concombre lactofermenté, sauce yaourt, menthe et œufs de truite
- Salade de radis, melon et pois sucrés, vinaigrette aux herbes
- Soupe froide de petits pois, crème fouettée au basilic
- Soupe froide de tomates rôties
- Tartare d'agneau des prés-salés, sarrasin et laitue de mer
- Tartare d'algues
- Terrine de légumes en gelée, sauce gribiche
- Vert de blettes farci aux 3 viandes et bouillon

PLATS

- Brochettes d'agneau mariné à la bière brune et au miel
- Canon d'agneau en croûte d'herbes, pommes de terre et carottes nouvelles
- Carottes et courge confites au chorizo, tataki de thon fumé au foin
- Croustis-palets de petits pois, tofu et haricots blancs
- Côtelettes d'agneau des prés-salés au zaatar, petits pois et asperges vertes, purée de chou-fleur au sésame
- Crumble sarrasin, pistaches, petits pois et légumes printaniers
- Double côte de cochon basse température, sauce à la bière blonde, échalotes confites et écrasé de pommes de terre
- Épaule d'agneau des prés-salés confite au miel de sarrasin, façon kebab
- Feta rôtie au miel, brocoli et amandes
- Filet mignon mariné au miel, pickles de courgette au miel
- Galettes d'araignée de mer et pommes de terre
- Jarret de veau mijoté à la tomate et à la carotte
- Râble de lapin farci, risotto de sarrasin et fenouil
- Radis rôtis et ricotta

- Risotto tout vert à l'épinard
- Rougail de « saucisses de pois chiches », riz pilaf
- Salade végétale, terre et mer
- Stew végétal au lait de coco
- Tarte rustique à la courgette et à la truite fumée, pâte farine de sarrasin, purée d'amande et algues
- Tatin de navets nouveaux au miel
- Queue de lotte aux cocos de Paimpol

DESSERTS

- Baba au calvados miel et pommes
- Brioche végétalienne au caramel
- Crêpes à la bière ambrée, sauce caramel au sarrasin grillé
- Millefeuille de sarrasin au miel et crème à la fleur d'oranger
- Moelleux amande pistaches cerises sans gluten
- Moelleux aux noisettes, crème au miel et à la rose
- Tarte aux abricots et pistaches, glace au miel