

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Été 2024

**Numéro :** 0025 (Hors-série) - ISBN 4773

**Titre :** Cuisinez les races locales

**Sous titres :** 100 % recettes

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

## **ENTRÉES/SNACKING**

- Ailerons de poulet panés au Sarrasin, sauce verte pimentée
- Carpaccio de boeuf aux mores
- Chaussons d'agneau aux dattes et lard fumé
- Fraise de veau en tempura, sauce aigre douce
- Gigot d'agneau froid, mayonnaise aux anchois, câpres et citron
- Petites brochettes de hauts de cuisses a l'oignon nouveau, sauce cacahuète coco citron vert
- Quenelles de volaille terre-mer aux algues, sauce aux crevettes grises
- Ravioles de volaille à la châtaigne caramélisée, bouillon crémeux au lard fumé et morilles
- Rillettes de porc blanc de l'ouest aux algues
- Ris de veau rôtis et jus a la salicorne
- Tartare d'agneau des Landes de Bretagne aux coques fumées
- Tartare de boeuf a la bretonne
- Terrine de foie de volailles, condiment d'oignons de Roscoff aux algues
- Terrine de porc au lambig

## **PLATS**

- Araignée de porc blanc de l'ouest marinée et grillée, pommes de terre au four et crème à l'échalote
- Bagel de poulet Coucou de Rennes au citron, potatoes et leur sauce blanche
- Bao à la joue de porc
- Basse côte armoricaine grillée, beurre à l'ail, légumes rôtis
- Bouillon des lendemains
- Boulettes d'agneau au curry rouge, sauce à la tomate rôtie, riz pilaf à la cacahuète
- Boulettes de boeuf, sauce tomate et basilic
- Brochettes d'agneau au lard et aux figues fraîches, mini-poivrons à la plancha
- Brochettes de Coucou de Rennes marinées au curry vert et lait de coco, aubergines a la plancha
- Brochettes de porc, figues et sauce tartare
- Brochettes de veau au zaatar, tzatziki et salade de lentilles
- Carré d'agneau en croûte d'amande et persil, lit de rhubarbe et d'oignons rouges
- Carré de porc rôti aux herbes, risoni aux épinards
- Côte de veau en cocotte et tian de légumes à la mozzarella
- Coucou de Rennes braisé au vin blanc, raisins, amandes et pommes de terre
- Cuisses de chapon farcies au boudin noir et pomme, légumes racines rôtis
- Échine de porc au thé fumé
- Échine de porc aux coques
- Épaule d'agneau roulée a la sauge, romarin et pancetta, céleri rave en croûte de sel

- Escalopes de dinde à la tome et au jambon sec roulée et panée, mayonnaise citronnée épicée, coleslaw multicolore
- Filet mignon en croûte de chorizo, purée de pommes de terre à l'ail et sauce tomate
- Filet mignon farci aux figues et noisettes, sauce au pommeau
- Fricassée de sot-l'y-laisse de dinde à la moutarde, pommes au four
- Gigot d'agneau de pré-salé rôti à l'ail rose, pommes de terre grenailles tapées au parmesan et au thym
- Hampe de boeuf marinée aux épices Roellinger, sauce au vin et pancakes de pommes de terre
- Hamburgers au Curé nantais
- Hauts de cuisses de poulet marinés et grillés en papillote d'algue, patate douce à la braise, sauce vierge
- Jarrets de porc confits à l'orange
- Joue de boeuf Froment du Léon à la bière brune
- Palette de porc blanc de l'ouest à la bière, miel et épices
- Papillote de filet de poulet, pois chiches, coulis de poivron et zaatar
- Parmentier de pieds de cochon au vin rouge
- Poivrons farcis au boeuf haché façon kefta
- Pot-au-feu de boeuf aux légumes anciens
- Poulet de Janzé poché au gingembre, riz au bouillon, sauce pimentée
- Poulet en crapaudine glaçage barbecue, mais grillé à la crème fraîche et citron vert
- Poulet en croûte de sel aromatisé à l'estragon, sauce brune, radis roses glacés à blanc
- Ravioles de porc et crevettes à la citronnelle
- Ribs de porc confits au cola breton
- Rôti de porc blanc de l'ouest aux pommes et noisettes, gratin dauphinois à l'ail noir
- Salade façon César au poulet de Janzé pané aux corn-flakes
- Sandwich au pulled pork
- Sauté de porc aux cacahuètes 54
- Selle d'agneau désossée grillée au barbecue, sauce skyr à la harissa, courgettes laquées
- Souris d'agneau braisée, à la bière, orge perlé et carottes
- Tajine de veau aux fruits secs, gwell aux herbes
- Tataki de veau
- Tournedos au poivre flambé à la fine de Bretagne, purée de butternut, châtaigne