

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juillet -août 2024

Numéro : 0054 - ISBN 20364

Titre : Le thon fraîcheur iodée de l'été

Sous titres : Parcourez et dégustez la ria d'Étel

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / APÉRITIF

- Acras de thon et sauce chien
- Aubergine grillée, tomates cerises au citron, ail et feta
- Brochettes de poulet marinées au yaourt et au paprika, mayonnaise à l'ail
- Carpaccio de tomates, glace au basilic et pistaches
- Cube de pain surprise aux 3 saveurs
- Dip de tomates séchées au chorizo, crackers de sarrasin aux graines de courge
- Empanadas au thon et poivrons
- Encornets sautés à la purée d'ail, gingembre et tomate confite
- Focaccia à l'ail et au thym
- Gaspacho de tomates brûlées et cerises noires
- Haricots verts, rémoulade d'herbes
- Oeuf coque, mouillettes croque au lard fumé et à la tome
- Pommes de terre grenailles, crème au fromage frais et à l'ail confit, jambon sec
- Pâtes à l'ail, tomates cerises, anchois et câpres frits
- Pâté en croûte végétal de carottes multicolores
- Rillettes de thon aux algues et à l'avocat
- Salade d'été, abricots, feta, basilic
- Salade de haricots verts de Sarah
- Salade de haricots verts, Ti Pavez et vinaigrette de framboises
- Salade de thon mi-cuit aux fraises, pastèques et petits pois
- Soupe au pistou de haricots verts et jaunes
- Soupe froide de melon et pastèque, fromage frais émietté et granola crunchy au sarrasin
- Soupe glacée de courgettes à la verveine, gwell, poudre d'olive noire et citron meyer
- Tartare de thon, avocat, citron vert, coriandre et wasabi
- Tartines aux sardines mi-cuites à l'ail et au piment
- Tartines fraise et sardine

SAUCES

- Sauce tomate à l'ail et herbes de Provence
- Sauce tomate aigre douce au piment et miel
- Sauce tomate basilic et citron

PLATS

- Asperge pikerez
- Aubergine panée, crémeux de noix de cajou au sésame, citron, ail et persil
- Bagel à la carotte comme du saumon fumé, fromage frais et concombre
- Boulettes de pain rassis à la sauce tomate, courgettes sautées
- Filet mignon à l'aigre doux, pommes fruits et chou braisé

- Filet mignon, marinade au café, blettes sautées à l'ail
- Filet mignon rôti, sauce aux olives et citron confit
- Filet de porc façon tonkatsu, ketchup de poivron et chiffonnade de fenouil au citron
- Kraon de petits pois
- Pain perdu au fromage, tomates cerises rôties au thym, roquette et jambon sec
- Pâtes à l'ail, tomates cerises, anchois et câpres frites
- Pavé de lieu snacké, sauce à l'ail confit, purée de brocoli
- Poulet de Janzé au gingembre et abricots
- Quiche verte petits pois, menthe, et chèvre frais
- Sauté de haricots, porc haché et poivre à huître
- Tarte rustique aux tomates colorées, burrata et basilic
- Thon mariné et grillé au cumin, compotée de poivrons au curcuma
- Thon mi-cuit aux graines de lin, vierge de tomates et poêlée de haricots verts

DESSERTS

- Babka rolls au caramel d'abricots
- Biscuits abricotines
- Gâteau au chocolat au curry
- Gâteau aux trois laits et fraises gariguettes
- Glace maison au goût de pain grillé
- Granité framboise et crémeux chocolat blanc à l'estragon
- Pudding de pain aux myrtilles
- Soupe de fraises et tomates, fromage frais au sirop d'érable
- Tarte frangipane aux fraises sur fond de tarte au pain
- Tarte frangipane aux pêches, sabayon au porto
- « Théramisu » melon et galettes bretonnes