

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril 2025

Numéro : 0058 - ISBN 20364

Titre : Les pâtes, le goût de la simplicité

Sous titres : La pâtisserie en Bretagne

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Assiette de lieu jaune en sashimi, gelée de dashi, sauce au wasabi
- Beurre de pomme au sirop d'érable
- Crackers 100% graines
- Mini Breizh-cakes aux pousses d'épinards et rillettes de sardine citron basilic
- Mosaïque d'asperges, algue nori, mayonnaise au crabe
- Nems bretons
- Salade de pommes de terre nouvelles croustillantes, sauce fromage blanc aigre-douce
- Scones salés et sucrés
- Velouté de fèves avec leurs cosses, fromage frais émietté et ciboulette

PLATS

- Betteraves marinées en bocaux
- Blanquette de veau au cidre fermier
- Burger et son steak végété à la betterave
- Ceviche de dorade aux agrumes
- Conchiglioni farcis à l'effiloché de porc
- Crêpes de sarrasin aux asperges, jambon et fromage
- Crumble d'avoine aux asperges blanches et pistache
- Dos de lieu rôti, viennoise de noisette, yaourt aux herbes et sifflets de poireaux
- Galettes gourmandes de poireaux au sarrasin, réduction de jus de pomme et vinaigre
- Gaufres de « riz perdu », oeuf poché minute, et légumes printaniers croquants
- Gnocchis de betterave et pesto d'amandes
- Lieu jaune basse température, ragoût de légumes printaniers, émulsion au lard
- Mac and cheese à la patate douce et tomme de Bretagne
- Œufs vapeur aux dés de truite fumée
- Pavé de lieu jaune, mousse de haricots blancs et crumble à l'ail
- Pavé de lieu jaune snacké, risotto d'orge aux champignons
- Pâtes torsadées au sarrasin, fondue de poireaux et crevettes
- Pointes d'asperges blanches et brouillade d'œufs à l'orange
- Pommes de terre surprises à la compotée d'oignons, salade de pousses d'épinard aux noisettes
- Ravioles végétariennes au céleri et chèvre frais, pesto à la coriandre et tournesol
- Salade de betteraves rôties, yaourt au citron confit
- Spaghettis à la crème de chou-fleur et chorizo
- Spaghettis au pesto d'épinards et palourdes
- Tagliatelles aux algues, champignons, épinards et mozzarella di bufala
- Tajine de merlu, navets à l'orange
- Tarte à l'oignon, moutarde à l'ancienne, endives et orange

- Tostadas de lieu jaune, salsa verde
- Velouté d'asperges, asperges crues, croûtons et chlorophylle de cresson

DESSERTS

- Brioches à la crème fraîche
- Fondant au chocolat sarrasin
- Gâteau à l'orange et carotte entière
- Millefeuilles individuels
- Red velvet, gâteau moelleux à la betterave

BOISSONS

- Jus détox, pommes, betteraves, gingembre