

Journal : Bretons en cuisine
Date : Mai - juin 2025
Numéro : 0059 - ISBN 20364
Titre : Tapas bretonnes
Sous titres : La Bretagne végétale
Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Acras de maquereaux, mayonnaise à l'ail
- Boeuf cru, navets tourbés et mozzarella
- Boule de pain au Petit Breton à partager
- Bulots farcis au beurre d'escargot
- Bulots, miso... poireaux
- Cake 100 % tomate
- Cake sardines, citron et basilic
- Croquettes de brocoli, tofu et farine de pois chiche, sauce yaourt ail citron
- Croquettes de poulet au cidre et ketchup maison
- Dolmas sauvages
- Focaccia bretonne aux sardines et à l'ail confit
- Friture de bulots, sauce aïoli au gingembre
- Palourdes farcies aux noisettes et citron
- Poulpe mariné à l'ail, citron vert et coriandre
- Salade d'artichaut printanière
- Saucisse fumée en brioche
- Soupe froide de concombre, petits pois et menthe, chantilly au citron confit
- Soupe froide de radis roses, chèvre frais et crackers aux graines
- Tiramisu d'asperges au sarrasin
- Verrines fraîcheur de Petit Breton et coques

PLATS

- Artichauts frits, fèves, faisselle de chèvre et menthe à l'eau de rose
- Boulettes de lentilles corail, sauce verte et riz
- Bowl de printemps sarrasin, épeautre et légumes nouveaux
- Brochettes de bulots, pommes de terre nouvelles, chutney de menthe et coriandre
- Bruschetta pain brioché hareng, crème citronnée, pickles de rhubarbe, jeunes pousses, cresson
- Filet de porc au miel et salade de rhubarbe à la menthe
- Gratins de pommes de terre au lait ribot et à la tomme
- Hachis parmentier au chou-fleur de Bretagne
- Navarin de lotte aux légumes nouveaux
- Pain pita betteraves à l'effiloché de porc
- Petits fars au blé noir
- Poivrons farcis au sarrasin, quinoa, riz, coulis de tomates rôties et potatoes au paprika fumé
- Sauté de concombre chaud, vinaigre de cidre, soja et sésame grillé
- Tarte ricotta et légumes nouveaux

DESSERTS

- Cake café, glaçage au lait concentré
- Cake cerise amande vanille
- Cake marbré fraise, glaçage rocher chocolat blanc amande
- Charlotte pomme, rhubarbe et biscuits de Reims
- Crème brûlée aux lilas
- Crumbcake framboise
- Cupcakes chocolat et crêpes dentelle
- Glace au lait ribot aux éclats de chocolat et cerises
- Rhubarbe rôtie, sirop de vanille et gwell
- Tarte aux fraises, fleurs de meringue
- Tartelettes amandine à la rhubarbe, crème aigre
- Tiramisu au pain, compotée de poires et whisky breton

BOISSONS

- Sirop de rhubarbe au romarin