Journal : Bretons en cuisine
Date : Automne 2026
Numéro : 0030 - ISBN 20364
Titre : Les légumes au cœur de nos assiettes !
Sous titres : 12 idées desserts aux légumes
Classement : Armoire de la Chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING
- Acras de petits pois à la menthe et au citron vert
- Asperges en pâte feuilletée, sauce fromagère
- Beignets de tomate verte, sauce cocktail
- Bricks aux navets râpés et caramélisés au sirop d'érable, mesclun d'herbes aromatiques
- Carottes au beurre et au jus d'orange, fromage frais maison et noisettes grillées caramélisées
- Carpaccio de butternut et betterave, quenelles de fromage fouetté à la ciboulette, vinaigrette miel et grenade
- Chaussons à la patate douce et mais
- Croquettes de pommes de terre, sauce yaourt citron
- Fleur d'oignon de Roscoff frite, sauce chèvre frais, menthe et miel
- Fonds d'artichauts Camus gratinés, farcis à la Saint-Jacques
- Poêlée de champignons de retour de cueillette et châtaignes, oeuf parfait et écume au lard
- Ravioles de céleri-rave farcies au confit d'échalotes, crème à l'ail confit et au persil
- Salade de betteraves, petits pois, fraises et menthe
- Soufflés à la carotte et au curry
- Tartelettes à la galette de sarrasin croustillante, purée de haricots blancs au citron, bouquet de légumes croquants
- Terrine de poireaux sauce gribiche
- Trio de dips de légumes au gwell égoutté
- Velouté de chou-fleur au lait, pleurotes sautés et crumble de sarrasin Salé.

PLATS
- Aubergines farcies au riz, tomate et amandes
- Blettes en 2 façons et dorade en croûte de sel
- Brochettes de céleri-rave façon shawarma, crudités, semoule et sauce blanche
- Burger de galette de pomme de terre et courgette, steak de merlan pané et sauce tartare
- Chou de Lorient farci au veau et au porc
- Chou rouge braisé aux pommes et au cidre, œufs cocotte
- Cocos de Paimpol cuisinés à la tomate et aux oignons grelots, paupiettes de dinde aux herbes
- Crêpe soufflée garnie d'épinards sautés, oeuf poché et sauce fromagère
- Crumble de topinambours, Coucou de Rennes rôtie
- Curry de courge musquée, chou-fleur et pois chiches, pains plats à farine semi-complète
- Épinards sautés au beurre, gremolata citron anchois, rôti de porc
- Fèves cuisinées aux oignons et lardons, pavés de lieu en écailles de radis

- Gratin de blettes et cailles au muscadet
- Hachis parmentier de patate douce au porc confit et pickles d'oignons rouges
- Lasagnes de légumes verts et chèvre frais
- Millefeuille de légumes pressés et pavés de boeuf au beurre paprika
- Poêlée de navets, carottes, betterave, et châtaignes au magret de canard
- Pommes de terre façon Orloff et poulpe grillé, coulis de poivron
- Salade de mâche et frisée, pommes de terre sautées, pommes fruits, rondelles de saucisses fumées grillées et sarrasin
- Spaghettis de courgettes aux palourdes
- « Steak » de chou-fleur croustillant, salade de chou rouge émincé, sauce à la purée de sésame et miel
- Tarte rustique patate douce, carotte, chèvre et pistaches
- Tartine de pleurotes poêlés, sauce Mornay et pignons, salade verte
- Tatin d'échalotes au haddock

DESSERTS

- Cake à la patate douce et à l'orange
- Carrot cake au sarrasin et aux noix torréfiées
- Cheesecake panais poire
- Confiture de tomate verte et vanille
- Crèmes chou-fleur chocolat
- Crêpes au jus de betterave, confiture de framboises crues
- Moelleux potimarron chocolat, pralin de graines de Courge
- Pain d'épices moelleux à la courge butternut
- Panna cotta à la compotée de butternut, poire, citron et épices
- Pâte de fruits à la betterave
- Sorbet carotte orange, tuile au sésame
- Tarte potiron et ganache montée chocolat blanc