

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Septembre - octobre - novembre 2012

**Numéro :** 0003 - ISBN 2509

**Titre :** Bretagne, corne d'abondance aux saveurs de l'automne

**Sous titres :** Campénéac : les secrets très gourmands de l'abbaye cistercienne

**Classement :** Armoire de la chambre

## Sommaire :

### APÉROS

- Amuse-bouche au sarrasin, saumon fumé et crème aux baies roses
- Houmous breton
- Tartinade iodée à la mode de Quéménéès
- Petites bouchées au bar et marrons de Redon
- Beurre de sardines

### ENTRÉES

- Céleri rémoulade pomme-marrons
- Croque pommes de terre, burrata crémeuse et pousses de saison, vinaigrette poireau-gingembre
- Foie gras confit, merguez, couscous végétal vinaigrette couscous
- Gaspacho tomates et fraises de Plougastel
- Jack be little au chèvre du Trégor
- Millefeuille de Saint-Jacques a l'andouille de Guéméné
- Nage de palourdes et Rozenn nature, bouillon cardamome
- Tartare de Saint-Jacques, huîtres et pomme Granny au kasha
- Tartines de tomates et d'oignons de Roscoff
- Tomates farcies à l'araignée de mer
- Tomates fraîches farcies au chèvre frais
- Velouté de haricots de Paimpol à l'avoine torréfiée

### PLATS

- Aiguillettes de canard à la crème, purée au beurre épicié
- Artichauts de Bretagne farcis aux moules
- Black Angus minute, salade de choux, quinoa, mélasse de champignons épicée
- Cabillaud coco, galanga, gingembre, bouillon birman et légumes d'ici
- Fettuccine à la sarriette et beignets d'huîtres
- Fettuccine aux cèpes, magret de canard et pétales d'ail frit
- Galettes à l'embeurrée de chou pointu et pommes
- Noix de Saint-Jacques en coquille de chou et marrons
- Oignons de Roscoff farcis aux noix de pécan et à la sauge
- Papillote de blancs de poulets à la laminaire
- Paupiettes de lotte au cidre breton
- Quiche au boudin noir et aux pommes d'Armorique
- Raclette de l'Iroise
- Sauté de porc breton à l'ananas et marrons
- Tartare de thon et Likenn soufflés au paprika
- Tarte au potimarron de Saint-Pol et aux noix
- Tarte salée aux tomates jaunes
- Tendriatell et cœurs potagers, encornets au kari Gosse

## DESSERTS

- Beurre de cookies
- Biscuits aux éclats de marrons de Redon
- Cheesecake aux myrtilles de Sauzon
- Chesnut Breizh coffee
- Crêpes aux prunes de Plogonnec
- Crumble de poires au beurre de cassis
- Crumble O.C.S.O.<sup>1</sup> à la confiture de myrtille et gentiane
- Douceurs du mendiant
- Encas des Laudes à la soupe de coings
- Figues pochées au vin et crème légère au mascarpone
- Fromage frais de brebis, cacahuètes et caramel, petite génoise
- Gâteau des Heures
- Le pont de Saint-Nazaire
- Likenn à la betterave en crème brûlée à l'orge torréfié
- Pain d'épices, pommes et figues au chouchen
- Parfaits glacés à la pomme et cœur au caramel
- Petit écrasé de framboises sur crème de potiron, tuiles
- Petites verrines à la noisette, brisures de gavottes
- Spéculoos de Soizic
- Tarte au fromage blanc parfumé à la Fine de Bretagne
- Tarte aux pêches de vigne de Belle-Île-en-Mer
- Tarte aux pommes cidrées
- Tarte crémeuse au yaourt de chèvre et pistaches
- Verrines de poires sur croquets aux noix
- Verrines des trappistes aux petites galettes de blé noir
- Verrines poire-fenouil sur sa gelée de Coteaux-du-Layon

---

1 Les moniales de l'abbaye de Jassoneix en Corrèze, spécialisé dans la confiture de petits fruits, réalisent de merveilleuses confitures. Les deux abbayes sont de la même obédience, l'[Ordre Cistercien de la Stricte Observance](#) (O.C.S.O.)