

Journal : Bretons en cuisine

Date : Décembre - janvier - février 2013

Numéro : 0004 - ISBN 2011

Titre : Le meilleur de la Bretagne pour les réveillons

Sous titres : Landévennec : les pâtes de fruits non défendues des moines

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Brochettes sarrasines
- Esprit du jardin nantais
- Mini-chouquettes de Crac'h à la cardamome
- Mini-muffins aux escargots et fromage du Curé
- Mon tarama maison et breton
- Tartare aux deux saumons, agrumes et salicorne

ENTRÉES

- Carpaccio de betteraves à la mode de Talvern
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et crème fouettée à la truffe
- Carpaccio de Saint-Jacques fumées, écume de coco
- Céleri en croûte d'algues, vinaigrette à l'huître
- Demi-homard grillé, émulsion et salade d'agrumes
- Dim sum de foie gras sésame au chouchen
- Escalopes de foie gras, cocos et confit d'abricot au vadouvan
- Homard froid safrané
- Homard grillé au beurre d'ananas / rhum
- Mini-feuilletés de Saint-Jacques
- Oursins de roche au goût iodé / végétal
- Petit pâté chaud aux cèpes de Camors
- Pomme d'Armorique au four, foie gras et miel de sarrasin
- Potage d'huîtres de Belon de papé Dany
- Salade folle de Riec-sur-Belon
- Saumon chiffonnade de Mané Lenn et sa salade de pois chiches
- Tartines d'algues aux huîtres d'Anne de Belon
- Tendres bouchées de pain d'épices au foie gras
- Terrine de foie gras aux dattes du triangle d'or
- Timbale truffée de fruits de mer au champagne
- Velouté de topinambours & céleri aux tuiles du Curé

PLATS

- Ballotines de poulardes aux langoustines et griottes
- Blanquette de noix de Saint-Jacques
- Chapon de Janzé à la crème d'oignons de Roscoff
- Chapon ha farz à la mode de Douarnenez
- Cocotte de moules à la mode du Curé
- Coquilles Saint-Jacques gratinées au beurre de nougat
- Dinde de Janzé farcie aux épices de Saint-Malo
- Escalopine de bar au caviar, crème de lait de mon enfance
- Foie gras poêlé, pommes au cassis de Quimper

- Homard grillé, sabayon au champagne
- Huîtres de Belon beurrées à l'andouille de Guémené
- Huîtres croustillantes d'Hippolyte de Mauduit
- Huîtres tièdes pochées aux lentilles
- Magrets de canards de l'anse de l'Aulne
- Millefeuille sarrasin à la mode de Carnac
- Noix de Saint-Jacques de la baie de Quiberon en coque
- Pintade de Janzé aux cacahuètes et miel de Bretagne
- Pot-au-feu de morue fraîche aux légumes de notre potager
- Poularde de Janzé au cidre

DESSERTS

- Auréoles de fruits de Morne Saint-Benoît
- Bûche ambrée d'Armorique
- Bûche bretonne d'écume de mer
- Bûche cheesecake au caramel, effet glossy
- Bûche parfaite givrée au cœur mendiant
- Bûche Pavlova Kenavo étoilée de badiane
- Bûche tiramisu pomme au café à la bière de Bretagne
- Crème tierce pomme et gingembre
- Fagotins de coudrier poudrés comme en Brocéliande
- Fines barres de chocolat aux éclats de crêpes dentelle, lait de caramel salé
- Galette des mages à la pomme et aux 5 épices
- La dame blanche de Dinan
- Les flûtes de Guérolé
- Millefeuille de Krampouz croquantes à la crème citron
- Mini-bûches aux litchis suaves et crêpes dentelles
- Muffins du chapitre
- Sablés de la bonne du Curé
- Sacristains de Guérolé
- Soupe de pêches au sirop au vin d'épices et craquelins de Plumaudan