

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2013

Numéro : 9999 (Hors-série) - ISBN 1307

Titre : 55 recettes pour un été à croquer

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

LE CONCOURS MONDIAL DE GÂTEAU BRETON

180 concurrents ont participé ce printemps au concours mondial de gâteau breton. Leurs armes : des œufs, de la farine, du sucre et du beurre.

LA RECETTE DU GÂTEAU BRETON

- Gâteau breton de Maryvonne

LE PIQUE-NIQUE ENCHANTÉ

Pour fêter l'été, le chef Éric Guérin a imaginé un pique-nique breton chic et enchanté

LES RECETTES DU PIQUE-NIQUE

- Grosses asperges, mimosa de bulots et vinaigrette à l'estragon
- Huître tam-tam au barbecue
- Tartare de veau de Brière, terre de crevettes
- Lard grillé au feu de bois, vinaigrette hydromel
- L'emmental
- Pain perdu aux herbes et artichauts
- Sablé breton au blé noir, fraises et menthe
- Millefeuille de Petit Lu, caramel au beurre salé et laitue de mer

LES RECETTES DU PAYS DE MORLAIX

- Salade tiède d'artichauts aux coques
- Huître perle noire, crème de chou-fleur, beurre de ferme Le Ponclet, Tosazu
- Cotriade de la baie de Morlaix
- Ragoût de petits légumes moutardés
- Sardines mariées au vinaigre de cidre, roquette en salade, faisselle de Restedern
- Blanquette de joues de morue à l'orange et carottes de sable de Santec, copeaux de lard
- Sablé de blé aux fraises, rhubarbe pistachée, croustillant à la rose

LA CUISINE DE LA THALASSO

Trucs et astuces pour cuisiner gourmand, mais Léger, comme à la thalasso.

LES RECETTES DE LA THALASSO

- Fleur d'artichaut farcie à la mousse de thon
- Suprême de barbrue en coque de fenouil, sauce cannelle
- Brochette de lotte et crevettes, coulis de betterave, quinoa aux fruits secs
- Papillote de lieu en feuilles de bananier aux légumes
- Moelleux de crabe aux tomates confites
- Huîtres pochées au cidre

- Suprême de bar vapeur à la tomate et artichaut, coulis de poivron rouge
- Suprême de cabillaud poêlé, coulis de betterave, compote de courgettes, tomates cerises, balsamique

LES MOULES EN QUESTIONS

Les conseils de Lucien Gourong pour bien choisir ses moules et les déguster.

- Moules à la poulette

LES SARDINES

Les sardines en boîte, c'est délicieux. Avec de l'imagination, on peut même les cuisiner...

LES RECETTES DE SARDINES

- Maki de blé noir de sardines et avocat, tartare d'algues de Roscoff, pesto de basilic
- Acidulé de sardines et agrumes, réduction de carotte et d'orange, pousses de roquette
- Bonbons de sardines et glaçon à la chlorophylle
- Hamburger de sardines iodé et laqué d'épices
- Saladine de sardines Label rouge et tomates, feuilles de basilic et tartare d'algues
- Salade d'asperges et sardines à l'huile d'olive vierge et citron, copeaux de parmesan reggiano
- Sardines sur makis de blé noir, façon complète, jaune de poule bio
- Tomates vertes, avocat gold et concassée de sardines au citron
- Sardines, pomme de terre vitelotte et beurre vigneronne
- Émietté de sardines, pomme de terre, langue de porc fumée de Plonévez-Porzay

LE CONCOURS DE CIDRE

Ce printemps, Bretagne Magazine organisait son premier concours de cidre

LES RECETTES DE CIDRE

- Lieu de ligne, oignons nouveaux et crème de pommes de terre nouvelles, chou « cœur de bœuf », bouillon moussé de cidre et pommes
- Maquereau au cidre « façon vin blanc »
- Tuiles au cidre et compote de pommes

LE PAIN-BEURRE

Le couple le plus célèbre de Bretagne raconté pas l'ethnologue Patrick Hervé.

RECETTES DE GRANDS-MÈRES

L'art et la manière de collecter ses recettes qui sont menacées de tomber dans l'oubli

LES RECETTES TRADITIONNELLES

- Purée à la bretonne du Goëlo
- Les groux du Père Joseph
- La cotriade l'île Tudy
- Les patates au lard d'Yvonne
- Les pouloudigs des anciens
- Le pâté de berniques du pays Pagan
- Le gâteau de pommes de terre du pays de Vannes

- Soupe de pruneaux des monts d'Arrée

LES CRÊPES ÉTOILÉES

Le chef Laurent Bacquer a créé huit recettes originales de crêpes pour Bretagne Magazine

LES RECETTES DE CRÊPES

- Millefeuille de saumon au curry
- Langoustines et boudin noir fermier, chutney de pommes et cidre
- Aumônière de tourteau, avocat et cacahuète
- Crème de chèvre fermier et ketchup de tomates du pays
- Roulé de blé noir au saumon et poivron épicé
- Cornet de pomme, caramel au beurre salé et Chantilly Kremmig
- Crêpe banane-ananas meringuée comme une tarte Crêpe chocolat et Carambar

INDÉMODABLES NINICHES

À Quiberon, Les Niniches de La Maison d'Armorine régalent petits et grands depuis 1946.

LES RECETTES DE NINICHES

- Kits quatre tartines
- Financiers cœur caramel au beurre salé

LE GUIDE DES RESTAURANTS

De La Baule à Cancale, 50 adresses pour déjeuner Les pieds dans l'eau... ou presque.