

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Juin - juillet - août 2013

**Numéro :** 0006 - ISBN 406

**Titre :** L'été savoureux de l'Atlantique

**Sous titres :** Le chef Alain Passard concocte des airs de vacances

**Classement :** Armoire de la chambre

## **Sommaire :**

### **APÉROS**

- Bouillon d'agrumes et coques
- Dips de yaourt de brebis à la ciboulette et au miel de l'île d'Ouessant
- Rillettes de maquereaux
- Trappe de Timadeuc au miel parfumé
- Vin de sauge du Pays de Vannes

### **ENTRÉES**

- Breizh bouchées à la tomme des Abers
- Coques à l'eau de tomate, menthe, coriandre et fleurs de saison
- Œufs cocotte de la Trappe
- Salade de harengs, concombre à la crème, ail et estragon
- Salade de haricots verts aux moules, vinaigre de cidre et poivrons jaunes
- Tarte à l'andouille, pomme et moutarde
- Tarte au melon et magret, beurre caramélisé
- Tarte fine du moulin de Coët Moru
- Velouté de petits pois, façon cappuccino à la crème de brebis

### **PLATS**

- Artichauts farcis
- Burger croustillant des côtes bretonnes
- Cassoulet de la mer
- Cochon de l'Ouest au vinaigre de miel, pommes grenaille
- Cocos et palourdes en cocotte
- Cocotte de coquillages au thym et gingembre
- Côte de boeuf blond à l'anchois de Douarnenez
- Côtes d'agneau grillées au beurre d'algues et aux petits fenouils
- Cucullus au céleri et noix
- Daurades anisées à la plancha
- Fettuccine aux cèpes et Timanoix
- Filets de maquereaux grillés marinés, tomates belle saison, myrtilles de Bono et moutarde
- Gaufres au blé noir, chèvre frais, légumes snackés
- Gigot de prés salés aux herbes, artichauts violets de Saint-Pol
- Langoustines du Guilvinec et artichauts poivrade
- Moules à la salicorne et beurre d'algues
- Moules marinières de Loctudy
- Navarin d'agneau aux légumes verts et à la salicorne
- Oignons rouges farcis à l'agneau et au sarrasin
- Parmentier de courgettes aux éclats d'ail frit
- Pâtes coquillages farcies épinards et fromage de brebis

- Sardines du Croisic en sortie de bain
- Sardines, pommes a l'huile, oignon, poivron grillé et sarriette
- Soupe de moules au safran du Morbihan
- Souris d'agneau confites au cidre et grenailles de l'île de Batz
- Tagliolini aux coques, coriandre et citronnelle
- Tajine d'agneau au citron confit à la mode de Paimpol

## **DESSERTS**

- Ananas rôti au beurre noisette et crème épaisse au citron vert
- Beignets de novices de Bréhan
- Blinis de yaourt au chocolat
- Brochette d'abricots au miel de Bretagne
- Cheese-cake de yaourt-rhubarbe
- Cheesecake très caramel
- Cobbler fraises-rhubarbe du Trégor
- Crème caramel au beurre salé
- Crème de yaourt, salade de fraises de Plougastel
- Flan de carottes et emmental de ma tante Rose
- Gâteau à la crème d'Ernestine avant l'office
- Gâteau aux pommes d'Armorique et la peau de lait
- Gâteau triskell
- Glace au yaourt de brebis et fraises de Plougastel
- Glace maison au yaourt romarin-citron
- Madeleines coquilles au citron
- Riz onctueux au soja, confiture de cassis de Clisson
- Semoule de lait à la guimauve et confiture de fraises à la rose
- Soleil de Lorient à l'abricot
- Sorbet au melon et au romarin
- Tarte crème d'amande et Petit Gris de Rennes
- Tarte Tatin au Petit Gris de Rennes