

Journal : Bretons en cuisine

Date : Automne - hiver 2014-2015

Numéro : 9999 (Hors-série) - ISBN 1411H

Titre : 45 recettes bretonnes d'hier et d'aujourd'hui

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

BRÈVES DE CUISINE

Les nouveautés produits, les rendez-vous à ne pas manquer et Les Livres qui donnent envie de passer du temps dans la cuisine.

AUX COULEURS DE LA BRETAGNE

Olivier Roellinger nous entraîne dans ses inspirations automnales.

LES RECETTES DE SAISON

- Velouté de chou-fleur et noisettes
- Crevettes bouquet flambées
- Filet de julienne pochée et petits légumes
- Filets de lieu, crème de cocos de Paimpol et anchois
- Tête de cochon et escargots croustillants
- Queue de bœuf, émulsion de pommes de terre
- Gâteau de crêpes

MA CUISINE BRETONNE

Les souvenirs de Lucien Gourong, gastronome et collecteur de recettes.

LES RECETTES D'AUTREFOIS

- La godaille lorientaise
- Omelette aux moules au Kari Gosse
- Le vrai pâté de campagne de l'Auberge du Cleuziou
- Ragoût de morgad
- Patates au lard
- Daube pêcheur de lieu jaune
- Gâteau aux pommes « Kloz-en-Douët »

LES BRETONS, GOINFRES, GOURMANDS OU GASTRONOMES?

Petite histoire des pratiques culinaires en Bretagne.

DEUX MENUS POUR LES FÊTES

Menu 1

- Crème de chou-fleur, note de Kari Gosse, salade croquante à la chair de crabe
- Médallions de lotte panés au paprika doux, pommes boulangères en nage de crustacé au safran breton
- Mousse soufflée au chocolat noir grand cru et sorbet à La framboise

Menu 2

- Filets de canard, jus en aigre-doux, petits légumes et chutney de courgettes au curry
- Aiguillettes de saint-pierre en croustillant, jus aux épices douces et légumes confits
- Croustillant de langoustines au basilic, cardamome et agrumes confits, émulsion d'une purée soubise à l'huile d'olive
- Pastilla croustillante, pommes-pruneaux-oranges confites, mousse de lait et caramel au cidre

LE MARCHÉ DES LICES

Le marché des Lices à Rennes est l'un des plus grands de France. Ses étals attirent chaque samedi les amateurs de produits locaux et frais.

LES RECETTES DU MARCHÉ

- Chili de tourteau petits pois, sarrasin
- Coquillages ouverts à cru, eau de tomate et gelée de concombre
- Homard, dashi galanga
- Poitrine de cochon fondante, pommes de terre au foin et radis noir
- Cosses de petits pois, framboise, sarrasin
- Framboise, poivrons et chocolat

LE TRÉSOR DE L'ÎLE-TUDY

Partie de pêche à pied en pays bigouden, à la recherche des pieds de couteaux.

LES RECETTES DU QUOTIDIEN

- Brandade de cabillaud à La vanille
- Brioche perdue
- Saint-Jacques poêlées en croûte de sarrasin
- Ris de veau et spaetzle de blé noir
- Saucisse aux algues, beignets de pomme de terre, salade de cresson
- Velouté de potimarron à l'andouille

PÊCHE DURABLE : CHANGEONS DE MENU !

Préserveons les ressources et mettons de nouvelles espèces dans nos assiettes !

LES RECETTES DURABLES

- Bar farci aux olives, jardinière de légumes, beurre blanc parfumé à la sauge
- Bar de ligne juste saisi, chutney de mangue, jardin printanier au citron vert
- Filet de grondin snacké, taboulé de céréales et légumes, coulis d'herbes acidulées
- Maigre rôti, risotto de céleri rave à la coriandre, sauce chou-fleur
- Spirales de limande aux coques flambées au genièvre, duo de purées aux épices et sa sauce houblonnée

BLÉ NOIR, LE GOÛT DE LA BRETAGNE

Longtemps délaissé, le blé noir connaît aujourd'hui un vrai renouveau.

LES RECETTES DE BLÉ NOIR

- Taboulé de blé noir
- Soupe de blé noir, pois chiches au chorizo
- Crème de lentilles vertes au blé noir
- Pâte brisée ou salée
- Quiche farcie aux courgettes
- Rôti de porc à l'indienne, boulgour de blé noir
- Crème brûlée au blé noir

ET KATELL CRÉA LA DENTELLE !

Toute l'histoire de cette crêpe si fine qui croustille et fait toujours recette !