

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Mars - avril - mai 2015

**Numéro :** 0013 - ISBN 1102

**Titre :** 92 recettes et astuces pour se faire du bien

**Sous titres :** Brest la gourmande dévoile ses marchés et ses adresses

**Classement :** Armoire de la chambre

## **Sommaire :**

### **APÉROS**

- Cupcake apéro aux lardons croustillants et Petit Breton
- Cupcake de Landerneau
- Macaron cassis et crème de foie gras aux figues
- Milkshake céleri du Trégor et bacon
- Roulé de galette au jambon cru & fondant d'artichaut
- Sable a la farine de pois chiche et sel de Guérande, tartinable carotte
- Salade de mâche et pommes au pâté breton médaillé

### **ENTRÉES**

- Beignets d'endives au bleu et au cidre de la cote de granit
- Bugnes express, rillettes de porc et citron confit, sauce citron vert
- Pizza a la poire et au bleu de Bellevue
- Soupe au chou, lard de porc breton et tome de Plouvien
- Soupe de cerfeuil aux boulettes de poisson de la Pointe de Portzic
- Soupe de courge comme aimait Jim Sevellec
- Soupe de macaronis à la saucisse de Moléne
- Soupe de moules de bouchot de l'Iroise à la mode du Diable
- Soupe de poireaux de Kerlouan au haddock
- Soupe de sarrasin du ti-zef
- Tartare de chinchard et bigorneaux a la persillade de la mer
- Tartare de saint-jacques aux avocats, algues wakamé
- Fraîches et sésame
- Velouté de fenouil a la godaille du Conquet
- Velouté de topinambours au foie de lotte de Aber Ildut

### **PLATS**

- Blanquette à la mode Surcouf
- Burger « L'Artichaut »
- Burger « Le Dédé »
- Burger « Le Pré Salé »
- Cake au bleu et aux noix à la mode de Ruca
- Chien Chaud au blé noir
- Moules du cap d'Erquy au bleu
- Nuggets de Coucou
- Œuf mollet sur salade au lard croustillant
- Œuf poché au saumon fumé de Quiberon & condiment de betterave
- Œufs a la coque et mouillettes de sardines pimentées
- Œufs brouillés à l'andouille de Guémené
- Omelette fourrée au confit d'oignons roses au cidre
- Pomme de terre de campagne à la bretonne

- Sashimis de daurade aux radis et aux algues séchées
- Tartare de lieu jaune, pomme verte et salicornes de l'estran

## **DESSERTS**

- Beurre breton parfumé au cacao et à la vanille
- Carrot cupcake aux épices de Saint-Malo
- Crêpes Lucette
- Cupcake caramel de Saint-Armel
- Cupcake Choco Guimauve comme à Étrel
- Cupcake chocolat et crêpes dentelles
- Cupcake citron, verveine des jardins du Trégor
- Cupcake Piña Colada du Breizh Ile
- Cupcake Reinettes d'Armorique à la vanille
- Diplomate de la Saint-Vincent, au beurre demi-sel et rhum breton
- Gâteau princesse caramel au beurre salé de Bretagne
- Gâteau simplissime chocolat-beurre salé
- Gratin d'orange vanillé au lait ribot et à la brioche de Saint-Armel
- Millecrêpes
- Pâte à tartiner du Pen-ty
- Pomme au four farcie au bleu d'Émeraude
- Pudding de gochial de la presqu'île, sauce caramel au beurre salé
- Sucettes façon truffes aux crêpes dentelles
- Tarte à la manne sarrasin, retour des Indes
- Tendre gâteau aux petits-suisseux Malo
- Terrine de gelée de fruits rouges, de Plougastel en brioche
- Tiramisu joyeux au Petit Billy
- Triskelcake au yaourt et citron
- Verrine de « gwell » aux cachous et brioche perdue