

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet août 2015

Numéro : 0014 - ISBN 605

Titre : À l'apéro : brochettes, croques, chips, gaspachos et dips

Sous titres : 116 recettes et astuces aux saveurs bretonnes et estivales

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

APÉROS

- Anchois d'huile comme les fait Jean-Charles
- Croques oignon chèvre et olives de monsieur Durand 43
- Croques au thon, haricots verts et salicorne sur la plage de l'Écluse
- Dips de légumes d'été et chips racines à la crème d'oignon
- Friands apéro de LaTurballe
- Millefeuilles de chips aux oignons de Roscoff a la crème de sardines des conserveries bretonnes
- Mini-cakes tomate-anchois du Tourlandroux
- Pickles d'oignons des Johnnies, chou-fleur de Saint-Pol et carottes
- Sablés aux anchois des cotes bretonnes
- Tortilla aux chips bio et bouquets sauvages de La Turballe

ENTRÉES

- Anchois frais des godailles de La Turballe à la bière blonde
- Chutney d'oignons de Roscoff aux abricots, amandes et romarin
- Croques au cheddar et chutney d'échalotes de Cherrueix
- Croustillants de sardines et anchois de Bretagne
- Dips thon de Lorient & fines herbes et ses légumes croquants
- Gaspacho fraîcheur comme à Guidel et son croustillant de chips au chèvre et piment
- Langoustine de Loctudy, betteraves acidulées, vinaigrette de shiso
- Tartare de lieu de la mer d'Iroise, radis, pomme, tomates vertes et fleurs de ciboulette
- Thon des chalutiers de Lorient, mariné a l'huile et au Breizhpelette

PLATS

- Artichauts de Santec à l'huile d'olive
- Barbue pochée à la coriandre, bouillon de coquillages
- Brochettes de soja aux flacons d'avoine, sauce serpolet des dunes de Keremma
- Chutney d'aubergines, échalotes longues de Bretagne et thym
- Chutney de tomates vertes de Pacé au gingembre et raisins
- Conserves de haricots verts
- Croques aux sardines du Pain d'Émeraude
- Croques primeur aux légumes des bords de Rance
- Fish & chips express pour Saint-Gérard
- Galettes bretonnes gratinées aux aubergines et sésame
- Gratin végétal de la région du Léon
- Langouste légèrement fumée, aubergine, jus brun de tête
- Pigeon de Plounéour-Meénez, lentins de Saint-Pol, jus porto et cacao
- Risotto courgette, gomasio de Guérande aux graines de courge

- Tian bolide au Petit Billy
- Tian des légumes de Saint-Pol et son crumble de chips de poulet braisé

DESSERTS

- Boisson soja au calcium, glaçons de petits fruits de Thorigné
- Carrément sarrasin, abricots, glace et miel de sarrasin du pays de Josselin
- Charlotte glacée aux Cirafine de Plouay, glace aux fruits rouges et au lait d'amandes
- Cheesecake au citron et à la framboise, émulsion limonade
- Chutney framboises poivrons au Breizhpelette
- Crème tricolore et fleurs des jardins d'Armorique
- Croque-monsieur Hitchcock du bout de la plage
- Croques fraise rhubarbe des Corsaires
- Croques sauvages aux mures de Saint-Mélor
- Cubes de lait ribot à l'amande, salade de fraises
- Esquimaux au citron glaçage chocolat
- Figues fraîches farcies au fromage frais, miel d'Ouessant et fleurs
- Frozen lait ribot fraises, glace express sans sorbetière
- Gelée de cidre des vergers de Guimaëc
- Ma Cherry du pays Gallo, poêlée de cerises, sablé breton, glace caramel au beurre salé
- Milkshake de fraises et glace au fait ribot
- Milkshake de Petit Gris de Rennes, glace qu lait ribot
- Pavlova a la made de Ruffiac, petits fruits noirs et glace au chouchen
- Petites meringues fraîcheur de Carhaix
- Petits poissons fraise de Daoulas
- Riz au lait de brebis du Morbihan, poires et pétales de pensées
- Riz au lait ribot, coulis de fraises en verrine
- Smoothie a la pêche et tomates cerise des Jardins de Belle-Ile
- Soleil de Lorient, tartare de fruits d'été, sorbet abricot
- Soupe de pêches de Loctudy aux amandes et bleuets
- Tartelettes aux fraises de Ty-Néol, crème au beurre salé et pétales de rose
- Verrine amande noisette, cerises de La Forêt-Fouesnant