

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Septembre - octobre - novembre 2015

**Numéro :** 0015 - ISBN 209

**Titre :** 120 recettes et astuces pour un automne réconfort

**Sous titres :** Morlaix, la cuisine maraîchère s'invente entre Trégor et Léon

**Classement :** Armoire de la chambre

## **Sommaire :**

### **APÉROS**

- Rillettes de coques du Croisic
- Brochettes de moules et crevettes au lard, à l'huile de homard
- Crème de moules au Breizhpelette
- Croquettes de moules farcies au Ti Pavez
- Moules en escabèche au cidre

### **ENTRÉES**

- Fougasse aux courgettes, Ti-Pavez aux algues, câpres et basilic
- Pizza aux brocolis et aux échalotes du Pays Léonard, ail et romarin
- Petite pizza aux deux poivrons et au miel de Bretagne
- Quiche au chèvre frais, langouille et tomates séchées
- Quiche de la duchesse Anne au lait ribot
- Quiche aux légumes, des Jardins de Kermadéza
- Tarte à la truite Fario de La Penzé
- Cheesecake aux courgettes et à la tome blanche Pie-noire
- Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, pomelos et caviar Harenga
- Petits friands de sardines de Douarnenez au Breizhpelette
- Poêlée de girolles de Huelgoat, raisins, noisettes et kasha
- Samoussas à l'andouille, poires au safran du Morbihan®
- Cappuccino de champignons des bois à l'andouille de Guémené
- Tartines de campagne, pommes et andouille poêlées, beurre aux algues
- Tomates fraîcheur au crabe des caseyeurs du « Vieux Port »
- Verrines de tartare de thon germon et tomates multicolores
- Salade de tomates multicolores, chèvre du Ménez-Hom et chips de sarrasin
- Bouillon épicé aux coques, retour de Bangkok
- Verrines de coques perlées et œufs de saumon
- Tête-à-tête de potimarron, coque et bouquet du Croisic
- Salade tiède de coques au gingembre frais 84
- Vol-au-vent aux champignons de Brocéliande, crème au cidre

### **PLATS**

- Saint-Pierre rôti, épinards relevés de gingembre, mousseline de carotte et orange
- Pigeonnet de chez Paul Renault, dattes et quinoa d'Anjou
- Dos de cabillaud cuit au plat, chou-fleur curry, crémeux de citron
- Pâtes Ty Pasta de blé noir aux langoustines
- Crumble de côtes de blette au blé noir.
- Gnocchis de sarrasin
- Velouté de chanterelles de la presqu'île de Crozon
- Cabillaud lardé et sa poêlée de cèpes, crème à l'ail
- Cake aux trompettes de la mort & tome de Rhuy

- Pavés de lieu à l'andouille, cocos de Paimpol et beurre au cidre
- Suprêmes de Coucou de Rennes rôtis à l'andouille, purée de panais
- Civet de lapin au cidre du Pays Pourlet et à l'andouille
- Tomates farcies à la Coucou et oignons de Roscoff
- Risotto aux coques de la rue des Courlis

## DESSERTS

- Croquant pomme orange
- Poires fondantes de
- Marie-Catherine Cornic
- Rochers aux Gavottes® et caramel au beurre salé
- Tendre gâteau chocolat Gavottes®
- Duo de macarons chocolat et pistache à la mode Dinan
- Cookies de Locmaria chocolat noisette
- Petits pots de crème à la vanille et tuiles aux Gavottes®
- Meringues au miel d'Armorique et au pralin
- Carrot cake de la Petite Bretagne
- Gâteau prodige de Carnac au chocolat et amandes effilées
- Biscuits à la cuiller sans gluten
- Tendre gâteau de Redon à la châtaigne et noisette
- Tarte aux pommes sarrasines
- Carambeurre salé
- Confiture de lait aux Traou Mad®
- Lemon curd au safran breton
- Pâte à tartiner aux pommes de Brasparts, chocolat blanc et noisettes
- Confiture de tomates de Plougoulm
- Sorbet à la tomate et au miel de la Côte des Légendes
- Gâteau magique à la vanille
- Gâteau futé au Petit Billy