

Journal : Bretons en cuisine

Date : Mars - avril - mai 2016

Numéro : 0017 - ISBN 17

Titre : Succombez aux saveurs du printemps

Sous titres : Saint-Malo gourmand, marché de petits producteurs

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES

- Bruschetta au saumon et a l'andouille de Guémené
- Carpaccio de bar de ligne du ras de Sein aux oignons frais et fleurs
- Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue, mousseline carotte et curry
- Cocotte d'artichauts violets au citron confit, ail, romarin et Ty Pavez
- Gratin aux deux pommes et au chèvre des fossés de Berrien
- Gratin d'asperges, Saint-Jacques de la Rade et langoustines du Guilvinec
- Gratin de céleri et poireaux nouveaux, chèvre cendré du Ménez-Hom
- Gratin de crabe exotique à la patate douce et au lait ribot
- Huîtres plates de Cancale à l'huile de noisette, oignons frais et sarrasin grille
- Langoustines grillées et taboulé aux algues Marinoë
- Mini Breizh-cakes aux pousses d'épinards et rillettes de sardine citron basilic
- Nems croustillants au Petit Billy, aromates et rillettes de sardine tandoori
- Oeuf cocotte aux poireaux nouveaux et rillettes de merlu au curry
- Petits artichauts de Saint-Jouan à la barigoule et au muscadet
- Petits flans au saumon et rillettes de dorade à l'oignon rose de Roscoff AOP
- Rillettes de tourteau d'Erdeven à la coriandre et a la salicorne, pétales de navets nouveaux
- Samossas aux rillettes de merlu, tomates, poivrons et basilic 66
- Saint-Jacques en coque, cressonnette et lard fumé
- Tarte au blé noir, oignons de Roscoff AOP et sardines

PLATS

- Bar au fenouil, grillé au barbecue
- Bar de ligne cuit au charbon, purée de butternut et aioli
- Bar en croûte de sel comme a Guérande
- Bar en papillote au citron, fenouil et pommes de terre de Bréhat
- Bar poché et jeunes légumes, bouillon au safran breton
- Blanquette légère de poissons de petits bateaux et moules aux champignons
- Cassolette de fruits de mer et lieu de la mer d'Iroise à la crème légère
- Bar en crumble au piment breton et petits légumes
- Filet de porc de la ferme du Pré-Bois et petits légumes de printemps
- Gratin de cabillaud et purée de chou romanesco de Saint-Pol
- Gratin de pomme de terre Dolwen et andouille de Guémené
- Hachis parmentier au chou-fleur de Saint-Pol-de-Léon
- Homard breton flambé au lambig, haricots verts et salicornes
- Mini-burgers terre et mer, rillettes de maquereau à la ciboulette et fromage frais
- Papillote de coucou de Rennes aux petits légumes et au citron
- Pavé de bar rôti, brochette d'asperges et pommes de terre safranées
- Porc au lambig et au Curry Corsaire®, chou vert, brocoli et pois gourmands
- Pot-au-feu de homard breton, coquillages & citronnelle

- Rognons de veau flambés au lambig, grenailles sautées de l'île de Batz
- Thon grillé, pois gourmands et petits pois à la menthe

DESSERTS

- Blanc manger aux fraises et sablés bretons de la Trinitaine
- Bouche gourmande au caramel de Beurre Salé
- Cake crumble, rhubarbe, fraises de Plougastel et lambig
- Cheese-cake léger aux fraises gariguettes du Morbihan
- Gâteau breton aux fraises de la Baie
- Gratin de petits fruits rouges de la vallée de la Vilaine, à la réglisse
- Mousses de fraises du Morbihan et gâteau breton de la Trinitaine
- Petites galettes croquantes au sarrasin et au lambig, mousse au chocolat blanc
- Petits gâteaux bretons fourrés au caramel au beurre salé
- Pom Pom Pom Pomme
- Pommes et poires de la vallée du Scorff caramélisées à la vanille et flambées au lambig
- Sablé breton aux fraises à la confiture de Léonie