

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juin - juillet -août 2018

Numéro : 0026 - ISBN 4168

Titre : Le melon, de la fraîcheur dans vos assiettes

Sous titres : Bistronomie : les secrets d'un chef nantais

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

SNACKING

- Bonbons de tomme au miel et sarrasin
- Craquelin de Saint-Malo au rouget grondin
- Croquettes de sardine a la ciboulette
- Navette de riz Mozzarella
- Oeuf frit, houmous de petits pois
- Scotch egg et sauce épicée

ENTRÉES / SALADES

- Carpaccio de lieu jaune
- Ceviche de sardine au citron
- Chawan-dashi aux queues de langoustines
- Cocotte de praires au pamplemousse
- Conserve de sardine maison
- Croque polenta asperges et Comté
- Filets de sardine marinés à l'Orientale
- Gaspacho melon et tuile de jambon
- Huîtres en gelée de gros-plant
- Huîtres Pompadour chaudes au beurre de whisky
- Ile flottante de la mer
- L'araignée
- Rillettes de sardine à la moutarde
- Salade d'araignée de mer, croustillant de pâté Hénaff
- Salade pastèque et Feta
- Tartare de couteaux foie gras poêlé jus végétal
- Tartare de Pompadour, citron vert gingembre
- Tarte fine tomate maquereaux moutarde pistou menthe basilic
- Tartine de guacamole, melon et jambon de pays

PLATS

- Amandes marinières et frites de betterave
- Bagel melon, truite fumée, pickles d'oignon de Roscoff
- Bar en écailles de pommes
- Brochettes de gambas, melon et carotte poêlés, sauce vanillée
- Cabillaud, poireaux et patates douces
- Calamar au lait de coco, farfalles et épices colombo
- Dos de cabillaud rôti, melon et poires poêlés, sauce réglisse
- Dos de lieu jaune breton légumes d'été confits, émulsion de poivrons
- Filet de sole roule, chorizo, poivron et sauce pesto
- Galette saucisse / melon façon tourte à la moutarde a l'ancienne
- Grosses langoustines juste saisies, vierges de légumes d'été

- Homard et boudin noir de pays rôti, fine galette de chou-fleur
- Lard rôti au four, légumes au four
- Le cochon est dans les fraises
- Le tacaud
- Merlan « Ikejime », nage de jeunes artichauts et coques du Pô aux épices Vadouvan
- Millefeuille de pommes de terre et Sainte-Maure-de-Touraine
- Moussaka, panko
- Nids de pomme de terre et oeuf poché
- Parmentier de sardine
- Sardines grillées au pesto
- Tajine de boulettes de légumes aux oeuf

DESSERTS

- Far aux pruneaux
- Fromage de chèvre frais, fraises de Plougastel-Daoulas
- Gaspacho de framboises fraises rhubarbe, crème citron sablé breton
- Minestrone melon et fruits d'été
- Pavlova moelleuse framboise,
- Granola au miel glace vanille
- Sablé breton, poêlée d'abricot et chantilly Camembert
- Tarte abricot, crème d'amande au romarin
- Tarte fine tout melon, glace romarin
- Tarte tatin framboise

SAUCES

- Sauce chien
- Sauce grenade
- Sauce mangue
- Sauce soja gingembre