

Journal : Bretons en cuisine

Date : Automne 2019

Numéro : 0014 (Hors-série) - ISBN 203064

Titre : Cuisinez comme un chef !

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES

- Aubergine croquante au riz soufflé
- Brebis frais et palourdes au Campari
- Capucines farcies
- Carpaccio de daurade, concombre, shiso et yuzu
- Chair d'araignée au pamplemousse
- Coquillages et langoustines, bouillon de têtes, sauge et cresson sauvage
- Couteaux en persillade
- Escalope de foie gras, framboises, balsamique et oseille
- Filet de sardine, beurre de sardine et blé
- Gaspacho tomate pêche verveine
- Huîtres creuses de Cancale
- La déclinaison de tomate
- Le chou de nos voisins bio et laitue de mer
- Le maquereau mariné
- Maquereaux aux pêches
- Maquereaux huile d'olive citronnée, betteraves en croûte de sel et framboises
- Mulet noir brûlé, haricots verts, pêche blanche et capucine
- Œuf mollet, betterave, ricotta et sarrasin
- Ormeaux à l'ail
- Ormeaux, mousseline de céleri
- Salade de tomates anciennes, maquereau grillé au chalumeau
- Soufflé de courgette au cumin, lieu jaune mariné
- Tarte au concombre
- Tartelette de petits pois
- Thon blanc snacké, pomme, fenouil et concombre
- Thon germon cru, eau de tomate et huile de tagette
- Tourteau, pomelo et soupe de tomate mayonnaise chaude
- Velouté de sarrasin et crème fermière

PLATS

- Aile de raie fleur de courgette farcie
- Anguille de Loire au soja et brandade fumée
- Canard, haricots verts et cerises fraîches
- Club sandwich de sardines
- Cocos de Paimpol, crémeux coco, encornet et cèpes
- Courgette farcie, façon tajine
- Courgettes fermentées
- Daurade royale du golfe du Morbihan au barbecue
- Filet de barbrue, fenouil et fleurs de sureau du jardin
- Filet de bar rôti au beurre noisette, artichaut poivrade
- Homard breton rôti et petits légumes

- Langoustine, taboulé et chips de brocolis
- Langoustines crispy, mayonnaise citron vert
- Lapin betteraves multicolores
- Lieu jaune, blé noir, artichauts violets, escargots, jus au safran breton
- Lieu jaune de ligne, sel fumé au bois de hêtre, chou-fleur grillé
- Lieu jaune, épinard et courgette
- Lieu jaune doré, barigoule de fenouils aux citrons confits
- Lieu jaune rôti au petit-lait
- Lieu, mousse de courgette, basilic et mayonnaise
- Lotte rôtie, condiment iodé et jus de coques
- Maki de bulot, taboulé de chou-fleur et haricots verts
- Ris de veau, mousseline de betterave
- Rougets à la peau qui accroche, courgettes et basilic
- Saumon mariné, quinoa aux algues, émulsion de pomme verte
- Tartare de boeuf, huître, choux-raves, cornichon frais
- Tatin de céleri boule moutarde miel
- Tempura d'encornets, mayonnaise au curry vert
- Thon rhubarbe, soja

DESSERTS

- Baba au rhum, framboise, mascarpone et estragon
- Blanc-manger à l'orgeat, fruits frais de saison et sarrasin soufflé
- Cerises, amandes et fleurs de sureau
- Cerise clafoutis
- Dessert framboise, mousse concombre et sorbet citron
- Figs et vin aux pruneaux
- Fraises et sirop de betteraves
- Fruits rouges, sponge cake à la pistache, crème fouettée au romarin
- Mousse au chocolat, framboises et poivrons
- Papillote de fruits rouges