

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre - novembre 2021

Numéro : 0039 - ISBN 4361

Titre : Prolongez l'été avec les mûres !

Sous titres : Balade gourmande dans le pays de Redon

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Beignets de maïs et Mozza Breizh
- Coques farcies au chorizo
- Houmous de carottes et pesto de fanes
- Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes et crème de carottes à l'anis
- Petites gaufrettes croustillantes Darley
- Petits soufflés au maïs
- Pomme fruit et fricassée du Pays de Redon
- Saint-Pierre à la vanille, poireaux brûlés
- Soupe de maïs, pop corn et lard grillé
- Terrine de lapin aux noisettes
- Verrines de coques au lait ribot

PLATS

- Anguilles de l'Erdre, mogettes à la bretonne
- Beignets de lapin ketchup de betteraves
- Burger de lapin
- Butternut à la crème prise
- Comme un chili corn carne maïs et cocos de Paimpol
- Coque de butternut gratinée à la tomme affinée
- Dorades au caramel de pain d'épices et tagliatelles aux jeunes pousses d'épinards
- Filets de lieu jaune aux cocos de Paimpol
- Gratin à la bretonne
- Gratin de blettes à la menthe
- Gratin de chou au haddock et à la crème d'estragon
- Gratin de chou-fleur, béchamel au sarrasin
- Gratin de poisson
- Hachis parmentier à la carotte et aux pleurotes
- Jottes au bleu de Bellevue
- Lapin au Muscadet
- Magret de canard en croûte de sel, carottes glacées au miel et chouchen
- Maïs grillé barbecue et beurre aux épices
- Paupiettes au cheddar « La Pilette », panais, cidre et sarrasin
- Pavé de bar, vinaigrette aux noisettes et crémeux de brocolis
- Salade de coques au fenouil et pommes
- Sandre ikejime de l'Erdre confit
- Sauté de porc aux coques et poireaux
- Velouté de chou-fleur aux épices
- Velouté de potiron, châtaignes et chips d'Hirel au cumin
- Vieille au four, cidre et figues

DESSERTS

- Barres CCC chocolat-caramel-cacahuètes
- Clafoutis aux mares au lait d'amandes
- Crème a la Verveine
- Crème brûlée à la carotte et à la cannelle
- Fondant au chocolat a la carotte
- Mi-cuit à la châtaigne du Pays de Redon guimauves au miel de châtaignier
- Sorbet minute et pancakes aux mures
- Tarte aux poires et à la crème de pain d'épices
- Tourte aux mûres

BOCAUX

- Carciofini grillés
- Cornichons malossol a la russe
- Ketchup classique
- Mélange de champignons
- Pickles de fenouil au sirop d'érable
- Piquillos séchés à l'huile
- Tomates séchées à l'huile