

Journal : Bretons en cuisine

Date : Septembre - octobre 2025

Numéro : 0061 - ISBN 20364

Titre : Les tomates, de l'entrée au dessert

Sous titres : Nos idées de poêlées conviviales

Classement : Armoire de la Chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Aioli de coing
- Anneaux de patate douce, sauce yaourt-orange-origan
- Aubergines et courgettes grillées, sauce au yaourt et sésame
- Cappuccino de pois cassés
- Gaspacho de tomates jaunes au maïs et pop-corn aux épices
- Langoustines et gnocchis à la châtaigne
- Salade de figues confites, mozzarella et citron.
- Tagliatelles d'encornets, crème de lait ribot au curry et radis blanc
- Tartare de tomates anciennes, mousse à la ricotta, espuma basilic et chips de parmesan
- Tartelettes pommes et betteraves au bleu
- Têtes et anneaux d'encornets frits, comme un aioli et huile de poireaux

PLATS

- Brochettes de boeuf marinées au basilic
- Brochettes de poulet au tandoori, sauce tomate et riz au cumin
- Camembert chaud, figues, fraises et amandes
- Comme un chili con carne, maïs et cocos de Paimpol
- Comme un steak de tomate, lait de mozzarella et câpres frites
- Encornets farcis au chorizo
- Filets de truite saumonée, risotto de sarrasin au citron et légumes d'été confits
- Galette à la farine de pois chiche, tombée de champignons et herbes
- Gratin de poulet et patates douces
- Joue de boeuf aux figues, mousseline de fenouil
- Lentilles jaunes au safran, maïs et maquereaux
- Légumes confits
- Pizza fine, oignons confits, figues, magret fumé et cresson
- Poêlée de boudin blanc, pommes, carottes et sauce moutarde à l'ancienne
- Poêlée de légumes d'automne aux vermicelles
- Poêlée de moules façon cajun
- Poêlée de poulet, potimarron, riz, amandes et curry
- Poêlée de Saint-Jacques et embeurrée de chou à l'ail noir et à la crème
- Poêlée paysanne à la saucisse, tomates et haricots blancs
- Quiche façon crinkle au chèvre, épinards, miel et noix
- Riz noir à l'encre de seiche, encornets et palourdes, jus iodé
- Rougets grillés, pétales de tomates confites à la fleur de sel et poudre serinissima
- Sandwich à l'effiloché de porc, yaourt à l'ail et aux herbes
- Tatin de tomates, pignons et poudre d'ortie

DESSERTS

- Abricots rôtis au miel et romarin, madeleines au beurre noisette
- Bricks de figues à la crème de noix
- Clafoutis aux raisins noirs et yaourt
- Cupcakes à la tomate, topping crémeux, poudre des Bulgares
- Figues caramélisées, gwell et nougatine
- Fondant chocolat-courgette
- Gâteau crémeux au yaourt et coulis de framboises
- Glace au yaourt, pêches et sirop à la vanille
- Petits gâteaux aux noix
- Rhubarbe rôtie à la vanille, fraises, ganache chocolat blanc
- Tarte Pêche, mozzarella et miel de Sarrasin