

Journal : Bretons en cuisine

Date : Juillet - août 2026

Numéro : 0066 - ISBN 20364

Titre : Barbecue et plancha

Sous titres : Nos recettes de l'été

Classement : Armoire de la Chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Arancinis de crevettes grises, cœur coulant mozzarella
- Burrata, focaccia tiède, tapenade d'olives noires
- Ceviche de dorade, citron, concombre et pomme verte
- Crevettes bouquet sautées au gingembre, flambées à la Fine de Bretagne
- Frites de mozzarella, chapelure crispy, sésame, sarrasin, coulis de tomate épicé
- Grand filet de truite en gelée, écailles de concombre à l'aneth
- Grilled cheese
- Langoustines grillées, salsa de tomates multicolores au basilic
- Melon, homard, graines de coriandre
- Minestrone de homard
- Pain à partager, pain épi, mozzarella et pesto
- Pain sandwich jambon, fromage frais et concombre
- Rouleaux aubergine, ricotta, pesto de tomate
- Rouleaux de printemps crevettes, concombre, fleurs et basilic
- Salade de poivrons rôtis, amandes et skyr à la harissa
- Salade de tomates cerises, espuma de mozzarella au basilic
- Salade kiwi concombre au tahini, feta et zaatar
- Salade tiède de langoustines, fenouil et vinaigrette passion
- Sardines grillées, concombre, crème aigre

PLATS

- Basse côte au beurre de sarrasin et chimichurri à la dulce
- Brochettes de porc et maïs grillé au beurre de harissa
- Dorade grillée à l'estragon, tomates marinées aux fraises, coques et mousse au muscadet
- Moules à la plancha et persillade
- Paella verte aux langoustines et chorizo
- Poulpe grillé, marinade acidulée à la menthe, framboises, houmous de cocos de Paimpol
- Salade de courgettes et pois chiches rôtis au chèvre, sauce verte
- Spaghettis aux crevettes bouquet, crème persillée
- Surf and turf de langoustines
- Tarte tomates, oignons rouges, et olives noires
- Tourte d'été, gribiche et salade estivale
- Travers de porc grillés au barbecue, marinade au miel, choucroute, moutarde à l'ancienne et coleslaw

DESSERTS

- Clafoutis aux mûres et lait d'amande
- Crème à la fleur d'oranger, pistaches et pétales de rose

- Crème renversée au caramel..
- Figues fraîches farcies au fromage frais, miel et fleurs
- Flan à la pistache
- Flan coco
- Flan chocolat blanc lavande
- Flan (très) vanillé à la pâte feuilletée
- Gâteau pêche-abricot au sirop de romarin
- Moelleux chocolat à la courgette
- Riz au lait ribot, coulis de fraises en verrine
- Sarrasin au lait, framboise et pistache
- Tarte frangipane aux pêches
- Tarte Tatin au melon