



Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne

Claude Herlédan

Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne Claude Herlédan

 [Télécharger Les meilleures recettes des restaurants du terroir ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les meilleures recettes des restaurants du terro ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne Claude Herlédan

143 pages

Extrait

Kermoor

Philippe CASSEGRAIN

VINS CONSEILLÉS

Côte-de-Beaune blanc «la grande Châtelaine» de Marcel Giboulot ou un muscadet de bonne origine.

(...)

TARTARE DE LANGOUSTINES DES PORTS BIGOUDENS

Aux pommes amandines

1 kg de langoustines du Guilvinec ou de Saint-Cuérolé ° 3 c. à soupe de mayonnaise ° 100 g de fèves décortiquées ° 100 g de dés de tomates émondées et épépinées ° quelques feuilles de salade rouge de type «lola rossa» ° 500 g de pommes de terre amandines cuites avec la peau, épluchées, coupées en rondelles et gardées au frais

■ Plonger les langoustines vivantes dans de l'eau fortement salée (35 g au litre). A la reprise de l'ébullition, compter 1 min et les plonger dans l'eau froide 5 min (pour couper la cuisson). Les décortiquer, garder trois ou quatre pièces par personne et les queues les plus belles pour la décoration, couper grossièrement au couteau le reste des queues. Mélanger les queues de langoustines avec les fèves, les dés de tomates et la mayonnaise, bien mélanger et garder au froid.

■ Sur une grande assiette, faire une belle rosace avec les pommes amandines. Au milieu, déposer les feuilles de salade rouge puis, dans un cercle de 7,5 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur (il faut que la salade déborde un peu), mouler le tartare de langoustines. Tasser légèrement et lisser avec le dos d'une cuillère, retirer le cercle et déposer sur le tartare les queues de langoustines préalablement réservées. Présentation de l'éditeur
Vous faire découvrir la diversité des produits bretons et la richesse de notre cuisine régionale.

Vous faire connaître nos producteurs avec qui nous travaillons quotidiennement, Ou tout simplement vous recevoir, dans nos Restaurants du Terroir, est pour nous un réel plaisir !

Les chefs ont sélectionné leurs meilleures recettes.

Des plats traditionnels comme un jarret de porc au foin, le Kig Ha Farz, le Kouign Amann... ou des plats plus originaux : tartare de langoustines aux pommes amandines ; petit pâté à l'andouille de Guémené ; carbonnade d'agneau à la bière locale avec ses petits légumes au miel ; pot-au-feu de la mer... et des douceurs parfait glacé au chouchen ou encore terrine de crêpes à la pomme reinette caramélisée...

Dans cet ouvrage collectif des Restaurants du Terroir : quelque 159 recettes simples, les adresses de nos producteurs et des conseils en vin.

Au fil de cette balade gourmande accompagnée par 53 chefs, tout est mis en oeuvre pour que vous puissiez épater vos convives : «Chez vous, faites comme chez nous !»

Claude Herlédan, spécialiste des photographies de cuisine, collabore depuis le début à la cuisine des châteaux.

Download and Read Online Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne Claude Herlédan

#CQD6H2JNEFU

Lire Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan pour ebook en ligne Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan à lire en ligne. Online Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan ebook Téléchargement PDF Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan Doc Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan Mobipocket Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne par Claude Herlédan EPub

CQD6H2JNEFUCQD6H2JNEFUCQD6H2JNEFU