

COTRIADE BRETONNE AU CIDRE

Pour 8 personnes
Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre
« La Bretagne »
éditions Atlas



1. INGREDIENTS

0,100 kg d'oignons
0,020 kg d'échalote
1 gousse d'ail
0,250 kg de julienne de légumes
0,75L de cidre
0,400kg de rattes
0,030kg d'algues
0,020kg de beurre
0,400kg de crevettes
2 filets de lieu
2 pavés de saumon
1 queue de lotte

Laver les rattes.
Éplucher oignon, échalote, ail. Les émincer.
Rincer les algues.
Laver, écailler, lever les poissons.
Décortiquer les crevettes.
Faire suer oignon, échalote et ail dans le beurre.
Ajouter la julienne de légumes.
Ajouter le cidre, cuire 5 min.
Ajouter les algues, 1L d'eau.
Porter à ébullition.
Ajouter les rattes, cuire 20min.
Ajouter les poissons, les crevettes à la fin.
A la fin de la cuisson, égoutter, passer le bouillon au chinois.

2. DRESSAGE

Dans des barquettes individuelles, mettre des morceaux de poisson, ajouter les légumes et un peu de bouillon.

SOUPE AUX MOULES

Pour 8 personnes
Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre
« La Bretagne »
éditions Atlas



1. ELEMENTS DE BASE

2kg de moules
0,010kg de laitue de mer
0,400kg de pommes de terre
0,200kg d'oignons
0,060kg d'échalote
0,200kg de poireau
1 citron
Thym
Laurier
0,050kg de beurre
PM sel de fin
PM poivre

Laver les légumes, éplucher.
Émincer oignons, échalotes et blancs de poireau.
Couper les pommes de terre.
Presser les citrons.
Laver les moules. Cuir à la marinière, ajouter thym, laurier et jus de citron.
Enlever les coquilles, réserver les moules.
Ajouter 2 litres d'eau dans l'eau de cuisson des moules.
Ajouter oignons, échalotes, blancs de poireau et pommes de terre.
Cuire 45min.
Mouliner, assaisonner, ajouter 2 jaunes d'œuf. Réserver au chaud.
Ajouter l'oseille, les moules et la laitue de mer à la soupe. Mélanger.

2. DRESSAGE

Disposer la soupe dans des petits bols.

GALETTE AU SARRASIN

Pour 8 personnes Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre « La Bretagne »
éditions Atlas



1. GALETTE

0,330kg farine de sarrasin
0,010kg de sel
0,75L d'eau
PM beurre

Former un puits.
Verser une partie de l'eau, mélanger.
Ajouter le reste.
Mélanger, laisser reposer 2h au frais.
Faire fondre une noix de beurre et réaliser les galettes. Réserver au chaud.

2. GARNITURE

0,400kg de jambon
0,200kg de champignons de Paris
0,200kg d'oignons
0,160kg de fromage râpé
0,030kg de beurre

Laver les champignons, émincer.
Eplucher oignons, émincer.
Faire suer les champignons dans le beurre.
Sur chaque galette, disposer les ingrédients.
Les rouler et les diviser.

3. DRESSAGE/ FINITION

Disposer la préparation sur un plateau.

TARTE AUX OIGNONS DE ROSCOFF

Pour 8 personnes
Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre « La Bretagne »
éditions Atlas



1. PATE FEUILLETEE

0,250kg de farine T45
0,13l d'eau
0,005kg de sel
0,025kg de beurre
0,162kg de beurre ferme sec

Réaliser la détrempe.
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
Abaisser la pâte, placer le beurre, réaliser les deux premiers tours.
Laisser reposer 30minutes au réfrigérateur.
Réaliser les deux tours suivants.
Laisser reposer 30minutes au réfrigérateur.
Réaliser les deux derniers tours.

2. GARNITURE

0,800kg d'oignons de Roscoff
0,15l de crème fraîche
0,020kg de farine
0,100kg de fromage râpé
3 œufs
0,030kg de beurre demi-sel

Eplucher et émincer les oignons.
Faire suer environ 15min les oignons dans le beurre demi-sel, singer.
Abaisser la pâte.
Réaliser l'appareil à crème prise salée.
Ajouter les oignons, assaisonner.
Saupoudrer de fromage râpé.
Cuire à 200 degrés environ 35min.

PATE BRETON

Pour 8 personnes
Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre « La Bretagne » éditions Atlas



1. PATE

0,400kg de couenne de porc fraîches
0,350kg gorge de porc
0,500kg lard gras frais
0,300kg foie de porc
0,300kg de crépine de porc
0,150kg d'oignons
½ bouquet de persil
2 feuilles de laurier thym
0,010 kg de sel
Poivre
0,500kg de pain de campagne

Eplucher oignon, laver persil. Ciseler les oignons, hacher le persil. Couvrir un plat avec 100 g de couenne.
Blanchir 10min le reste des couennes.
Egoutter, hacher les viandes, mélanger.
Ajouter oignon et persil. Assaisonner.
Garnir le plat, ajouter le thym, le laurier, recouvrir de crépine.
Cuire 10min à 240 degrés.
Poursuivre à 110 degrés durant 1h30.
Laisser refroidir.
Laisser reposer 24h au frais.

2. FINITION/ DRESSAGE BANQUET

Tailler des tranches de pain.
Les passer sous la salamandre.
Réaliser des tartines.
Les disposer sur un plateau.

RILLETTES DE POISSON

Pour 8 personnes
Fait par : groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : site femme actuelle



1. RILLETTES

0,400 kg de filets de sardines
0,05 L de crème liquide
0,345 kg de filets de maquereau
0,030 kg de petit-suisse
0,05 l de crème fraîche épaisse
0,005 kg de moutarde
0,005 kg de câpres
2 citrons
½ botte de ciboulette
PM poivre
PM sel fin

Laver ciboulette, ciseler.
Presser les citrons.
Enlever la peau et l'arrête centrale des sardines.
Mixer avec la crème liquide et la moitié du jus de citron. Ajouter la moitié de la ciboulette, assaisonner. Réserver.
Emietter les filets de maquereau, mélanger aux petits-suisse, crème fraîche épaisse, moutarde, ciboulette, câpres et jus de citron.
Réserver.

2. FINITION/DRESSAGE

0,800kg de pain aux algues
Couper des tranches de pain, les passer sous la salamandre.
Réaliser des tartines.

SABLE BRETON ET PATE A TARTINER AU CAMEL BEURRE SALE

Pour 8 personnes
Fait par : Groupe de travail
Le : 19/02/2019
Source recette : livre « les pâtes et les tartes » de
Christophe Felder



1. SABLE BRETON

0,060kg de jaunes d'œufs
0,130kg de sucre semoule
0,150kg de beurre
0,200kg de farine
1 sachet de levure chimique
PM sel

Fouetter les jaunes et le sucre.
Incorporer le beurre ramolli.
Tamiser farine, sel, levure sur la
préparation.
Mélanger.
Laisser reposer 2 heures au frais.
Abaisser la pâte, détailler à l'emporte-
pièce.
Cuire 25min à 180 degrés.

2. PATE A TARTINER CAMEL BEURRE SALE

0,200kg de sucre en poudre
0,080kg de beurre demi-sel
0,40L de crème liquide entière

Faire chauffer le sucre, cuire sans remuer.
A couleur souhaitée, ajouter beurre puis
crème en fouettant vivement.
Lorsque la préparation est homogène,
cuire 5min, retirer.
Verser dans des pots, laisser refroidir.

3. DRESSAGE

Disposer les sablés sur un plateau et la
pâte à tartiner dans des mini coupelles.

KOUGIN AMANN

Pour 8 personnes Fait par : groupe de travail
Le : 19/01/2019
Source recette : livre « les pâtes et les
tartes » de Christophe Felder

1. PATE

0,010kg de beurre
0,275kg de farine
0,005kg de sel
0,005kg de levure de boulanger
0,16L d'eau froide

Fondre le beurre. Tamiser la farine, ajouter
levure fraîche, sel fin, eau et beurre fondu.
Mélanger au robot. Filmer et laisser reposer
la pâte 1heure au réfrigérateur.

2. TOURAGE

0,225kg de beurre en plaque
0,225kg de sucre semoule
0,050kg de sucre pour le façonnage

Abaisser la pâte en rectangle et disposer
le beurre travaillé. Replier la pâte pour
recouvrir le beurre. Abaisser la pâte sur
60cm de long puis plier la en trois. Tourner
d'un quart de tour. Renouveler l'opération
et laisser reposer heure au frais. Donner
un quart de tour la pâte, saupoudrer de
sucre semoule et abaisser sur 60cm.
Saupoudrer de sucre semoule et insérer le
à l'aide du rouleau.

Plier en trois, donner un quart de tour,
étaler, plier en trois en saupoudrant de
sucre semoule.

La pâte doit être de 4mm d'épaisseur,
détailler des carrés de 10cm de côté.
Disposer un tas de sucre, la pâte au
milieu. Plier le premier coin d'un carré sur
le centre, puis le deuxième, troisième et
quatrième. Plier les angles en appuyant
au centre. Placer chaque Kouign amann
dans un cercle de 8cm de diamètre.
Laisser pousser. Faire cuire 20 à 25min à
180°.

3. DRESSAGE

Disposer les différentes pièces sur un
plateau.

FAR BRETON

Pour 8 personnes

Fait par : groupe de travail

Le : 19/02/2019

Source recette : Internet



1. INGREDIENTS

0,220 kg farine

0,130kg sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

0,75L lait

5 œufs

0,020kg beurre

0,500kg pruneaux

Fondre le beurre.

Mélanger sucre, farine, sucre vanillé.

Mélanger.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant au fouet et à mesure.

Verser le lait et le beurre fondu.

Ajouter les pruneaux.

Verser dans un moule. Cuire 45min à 180 degrés.

2. DRESSAGE

Couper le far breton en parts et disposer sur un plateau.