



Les meilleures recettes bretonnes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Les meilleures recettes bretonnes

Heloise MARTEL

Les meilleures recettes bretonnes Heloise MARTEL

 [Télécharger Les meilleures recettes bretonnes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les meilleures recettes bretonnes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les meilleures recettes bretonnes Heloise MARTEL

256 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Terre de légendes, destination touristique, voici la Bretagne, qui fut rattachée à la France au XVI^e siècle. Elle a gardé néanmoins sa culture, sa langue, ses prénoms et sa gastronomie, riche des produits de la terre et de la mer.

La Bretagne, c'est l'Armor, avec la mer, le vent, la houle, et la pêche : lotte, sardines, maquereaux, cabillaud, raies, soles, bars, mais aussi coquilles Saint-Jacques, moules, langoustines, langoustes et homards. N'oublions pas les huîtres, et en particulier les bêlons, élevées dans les parcs de Cancale.

Autre produit de la mer, qui obtient tous les suffrages, pour son goût mais aussi pour sa richesse en oligo éléments : les algues. Sèches, commercialisées en sachets, on les mélange à du beurre, pour garnir les poissons et les crustacés. Très tendance !

La Bretagne, c'est aussi l'Argoat, la terre, qui produit fruits, légumes et où règne l'élevage. La reine de l'agriculture bretonne, c'est la pomme de terre, cultivée partout sur la péninsule, dont la variété la plus récente est la Dolwen. Mais la Bretagne se distingue aussi par :

- l'oignon rose de Roscoff. Il a obtenu son AOC (appellation d'origine contrôlée) et on le fête chaque année en juillet. On le sert en tarte, avec le porc, le veau, les saucisses ou en compotée pour accompagner pâtés et terrines,
- le chou de Lorient, variété locale tendre et légèrement sucrée qui se consomme cuite avec du porc, des saucisses, du lard ou crue, en salade.
- l'artichaut camus de Saint-Paul de Léon, à déguster bouilli, avec une vinaigrette ou de la crème tiède, ou encore revenu dans du cidre ou encore farci.
- les cocos de Paimpol, haricots secs qui ont mérité une AOC, et qui ont même leur confrérie, à déguster avec de l'agneau, ou en mitonnée.
- le chou-fleur, qui se déguste aussi bien en potage, en gratin, qu'en beignet.

Au royaume des fruits, la pomme domine. Cultivée pour être dégustée crue ou cuite, elle produit aussi le cidre, qui a mérité une appellation AOC. Doux ou brut, il se déguste en apéritif ou à table, mais il se cuisine aussi bien avec les poissons que les viandes ou les légumes. L'eau de vie de cidre, le lambig, est aussi utilisée en cuisine, comme le chouchen, ou hydromel, obtenu à partir de la fermentation de miel dans du cidre. A déguster avec une extrême modération, bien sûr.

Autre joyau de la terre bretonne, la fraise, cultivée à Plougastel, dans les Côtes d'Armor, qui jouit d'un micro climat propice à sa culture. Cueillie à pleine maturité, rangée avec soin dans des cagettes, elle dégage un arôme et un goût incomparable. A déguster nature, mais aussi en tarte, en soupe, en coulis... Présentation de l'éditeur

Vous en rêviez, Héloïse Martel l'a fait ! Voici les 120 meilleures recettes bretonnes en langue régionale et traduites en français. Découvrez enfin la vraie recette des pommes à l'hydromel, des galettes de Saint-

Jacques à la crème de chou-fleur, du gâteau de pommes de terre au lard et aux raisins, de la compotée d'oignons de Roscoff...

Coquillages, poissons, algues, porc, pommes de terre, haricots coco, fraises, fleur de sel, oignons rouges, artichauts, beurre salé, mais également cidre, pommeau et chouchen, partez à la rencontre de tous les produits nobles de Bretagne !

Debrit ervat !

Biographie de l'auteur

Héloïse Martel est bretonne et auteur à succès de nombreux livres de cuisine.

Download and Read Online Les meilleures recettes bretonnes Heloise MARTEL #V5E2XUY36D8

Lire Les meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL pour ebook en ligneLes meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL 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 bretonnes par Heloise MARTEL à lire en ligne.Online Les meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL ebook Téléchargement PDFLes meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL DocLes meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL MobipocketLes meilleures recettes bretonnes par Heloise MARTEL EPub
V5E2XUY36D8V5E2XUY36D8V5E2XUY36D8