



365
recettes
de Bretagne

Pour 4 personnes

4 **bécasses**

4 tranches de **pain** grillées

50 g de **beurre**

1 **échalote**

1 verre de **bordeaux**

30 g de **foie gras**

Sel

Poivre du moulin

Salmis de bécasses

Plumer les bécasses. **Fendre** la peau du cou, **enlever** la poche et le gésier par cette ouverture. **Flamber** et **brider** en piquant le bec dans les cuisses des bécasses. Faire **rôtir** dans une cocotte avec beurre et sel. **Retirer** du feu. **Lever** les membres et les filets. **Concasser** les carcasses. Les **mettre** dans une casserole avec l'échalote. **Saler, poivrer**. Faire **revenir** le tout de belle couleur. **Mouiller** avec le vin. Laisser **réduire** aux trois quarts et **passer**. **Remettre** ce jus sur le feu et **lier** avec le foie gras. Faire **chauffer** les morceaux de bécasse sans laisser bouillir.

1er janvier



Pour 4 personnes

1 petite **canette** de 1,5 kg

20 cl de **pommeau**

Céleri

20 petits **oignons**

12 petits **navets**

50 g de **raisins secs**

50 g de **beurre**

50 g de **pain d'épice**

Salade

Sel

Poivre du moulin

Caneton au pommeau

Faire **rôtir** la canette au four à 220°C (th. 7), 8 min sur chaque cuisse et 10 min sur le dos. Laisser

reposer ensuite 15 min. **Tailler**

le céleri en petits morceaux.

Pendant la cuisson **réunir**

les oignons, les navets, les raisins,

le pommeau, le beurre. **Cuire**

30 min recouvert d'un papier

beurré. Quand la cuisson est

terminée, **ajouter** le pain d'épices

coupé en dés. Bien **mélanger** pour

assurer la liaison. **Assaisonner**.

Servir en accompagnement des

filets de canette. Servir les cuisses

avec une salade.

Pour 4 personnes

1 **lapin** de 1,8 kg

75 cl de **muscadet**

2 **carottes**

5 **échalotes** grises

1 gros bouquet de **ciboulette**

1 bouquet de **persil** plat

1 branche de **thym**

1 branche de **romarin**

Sel

Poivre du moulin



Gâteau de lapin au muscadet

Couper le lapin en morceaux.

Mettre dans une terrine et **verser**

le vin dessus. Laisser **reposer**

au frais. **Peler** les carottes,

les **couper** en rondelles. **Peler**

et **hacher** les échalotes. **Verser**

les morceaux de lapin avec le vin

dans une cocotte. **Ajouter**

les légumes, **cuire** pendant 2 h.

Égoutter les morceaux de lapin

et **filtrer** la cuisson. **Réserver**

la cuisson. **Désosser** tous

les morceaux de lapin. **Hacher**

la ciboulette, le persil, le thym

et le romarin. **Remplir** une terrine

avec les chairs en **intercalant**

les fines herbes. **Saler** et **poivrer**.

Verser la cuisson refroidie

par-dessus. **Mettre** au réfrigérateur

pour faire prendre en gelée.

Volailles

Pour 4 personnes

2 langues d'agneau

200 g de **champignons**

2 oignons

50 g de **beurre**

10 cl de **vin blanc**

5 cornichons

Sel

Poivre du moulin

Faire **blanchir** les langues 5 min à l'eau bouillante. **Rafrâichir**.

Les **couper** en morceaux. **Suer**

les oignons ciselés au beurre dans une casserole. **Ajouter** les champignons coupés en quatre et le vin blanc. **Assaisonner**.

Puis **ajouter** les langues coupées en morceaux. Faire **bouillir** 1 h à tout petits bouillons. **Assaisonner**.

Ajouter les cornichons hachés.

Saler et **poivrer**. **Servir**.

Langues d'agneau aux champignons



Viandes

mars

Pour 4 personnes

400 g d'**oseille**

50 g de **beurre**

50 cl de **bouillon** de volaille

200 g de **crème** fraîche épaisse

Croûtons

Sel

Poivre du moulin



Potage à l'oseille

Équeuter les feuilles d'oseille, les **laver** et les **éponger**. Faire **fondre** le beurre. **Ajouter** l'oseille en remuant pendant 2 min. **Verser** le bouillon sur l'oseille en **remuant**. **Porter** à ébullition. **Retirer** du feu et couvrir. **Ajouter** la crème fraîche. **Saler, poivrer** et **mixer**. **Porter** à ébullition. **Rectifier** l'assaisonnement. **Servir** avec des croûtons.

Pour 2 personnes

400 g de **chou vert**

80 g de **lardons** fumés

125 g de **farine**

3 **œufs** entiers

1 cuillerée à soupe d'**huile**

20 cl de **lait**

50 g de **beurre**

Salade

Sel

Poivre du moulin

Crêpes au chou vert et au lard fumé

2
3

Laver les feuilles blanches du chou.

Cuire à l'eau bouillante salée, **égoutter** et **rafraîchir** à l'eau froide.

Bien les **sécher** dans un linge.

Tailler le chou en lanières.

Mélanger la farine, les œufs et une pincée de sel. **Ajouter** l'huile, puis le lait et **poivrer**. Faire **revenir**

les lardons au beurre dans une poêle. **Ajouter** les lanières de chou. **Verser** la pâte. **Mettre**

au four à 180 °C (th. 6) pendant 10 min. **Servir** bien chaud accompagné d'une salade.

Pour 4 personnes

500 g de **farine** de froment

100 g de **sucre**

1 **œuf** entier

2 jaunes d'œufs

1 pincée de **sel**

Pouloudenn*

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans une jatte. Puis, **rajouter** l'œuf et les jaunes. **Pétrir** le mélange.

Poser la pâte sur un torchon fariné.

Continuer à **travailler** la pâte le poing fermé pendant 15 min.

En **faire** un boudin. Le **couper** en cinq ou six morceaux, les **fariner**.

Les **plonger** dans un bouillon.

Ils sont à point lorsqu'ils remontent à la surface. **Manger** chaud avec de la viande, ou froid au repas du soir.



Pour 4 personnes

12 **œufs**

6 **fonds d'artichaut** cuits

50 g de **beurre**

1 bouquet de **ciboulette**

Sel

Poivre du moulin

Œufs

Omelette aux artichauts

Tailler les fonds d'artichaut en petits quartiers. **Étuver** au beurre. **Battre** les œufs longtemps pour qu'ils soient mousseux. **Jeter** sur les fonds, laisser **dorer**. **Procéder** comme pour une omelette. **Garnir** de ciboulette hachée. **Servir**.



Pour 4 personnes

4 cuisses de **pintade**

4 **pommes** acidulées

50 g de **beurre**

6 **échalotes**

1 bouteille de **cidre** brut fermier

Sel

Poivre du moulin

Fricassée de pintade aux pommes



Faire **colorer** les cuisses de pintade au beurre dans une cocotte.

Ajouter les échalotes ciselées.

Déglacer avec la bouteille de cidre.

Assaisonner. **Couvrir** et laisser

cuire 10 min. **Éplucher** les pommes

et **garder** les pelures. **Tailler**

les pommes en quartiers. **Mettre**

les cuisses de pintade sur

une assiette. **Mixer** la cuisson

de pintade et les pelures

de pommes. **Passer** la sauce

au chinois. **Remettre** les cuisses

dans la cocotte. **Ajouter** la sauce

et les quartiers de pommes. Laisser

cuire de nouveau 10 min à couvert.

Vérifier l'assaisonnement et

servir bien chaud.

365 jours

Table des recettes

Soupes et potages

Soupe de boudin 5 janvier
Soupe à la morue 18 janvier
Gratinée au muscadet 21 janvier
Soupe aux huîtres 17 février
Soupe de merlans 27 février
Soupe de langoustines 13 mars
Soupe de maquereaux 8 avril
Mîtonnée au lait 5 mai
Potage à l'oseille 22 mai
Velouté de tourteau 25 mai
Soupe de tourteau au malt 31 mai
Soupe de congre de Saint-Malo 17 juin
Velouté aux artichauts 18 juin
Bisque de crabes verts 2 juillet
Soupe d'étrilles 19 juillet
Bisque de crevettes grises 2 septembre
Soupe de coques au curry 15 septembre
Potage au cresson 18 septembre
Crème d'oseille aux huîtres 3 octobre
Potage aux crevettes 20 octobre
Soupe de moules 24 octobre
Panade 25 octobre
Soupe de potiron 31 octobre
Soupe de châtaignes 1^{er} novembre
Soupe à l'oignon 14 novembre
Soupe au lard et au chou 9 décembre

Œufs

Œufs au plat des Johnnies 10 janvier
Omelette aux harengs saurs 27 janvier
Œufs à la bretonne 9 février
Œufs brouillés aux langoustines 5 mars
Œufs brouillés à l'armoricaine 4 avril
Œufs pochés au lait 15 avril
Omelette aux oignons 9 mai
Œufs farcis au thon 12 juin
Omelette aux artichauts 27 juin
Omelette sucrée 29 juillet
Œufs brouillés aux crevettes 16 août

Œufs aux cèpes 10 septembre
Omelette aux crevettes 24 septembre
Œufs pochés aux coquillages 16 octobre
Gratin d'œufs 5 novembre
Omelette aux rigadeaux 10 novembre
Œufs au blé noir 13 décembre

Coquillages

Ormeaux au vin de chinon 14 février
Coquilles Saint-Jacques « Clair-Obscur »
26 février
Praires farcies 15 mars
Bulots farcis aux herbes 7 avril
Crépinettes de coquillages 20 juin
Palourdes au gratin 18 juillet
Moules sauce poulette 6 août
Palourdes à la Lorientaise 18 août
Bigorneaux à la bretonne 20 août
Ragoût de coquillages 13 septembre
Moules à la crème de thym 21 septembre
Pâté de coquillages 13 octobre
Moules au cidre 14 octobre
Huîtres farcies aux amandes 23 décembre
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne
31 décembre

Crustacés

Crevettes au cidre 4 janvier
Chaussons de crabe 2 mai
Gratin de langoustines 8 mai
Salade de tourteaux de l'Île d'Arz 13 mai
Homards à l'armoricaine 15 juin
Galettes de crabe 9 juillet
Beignets de langoustines 13 juillet
Crabes à la bretonne 5 août
Araignées Belliloises 10 août
Langouste à la bretonne 26 août
Homards des pêcheurs 5 septembre
Homards à l'estragon 17 octobre
Tourteau gratiné 28 octobre
Petit flan d'araignée 15 novembre
Araignées au porto 22 décembre

Poissons

Filets de merlan à la coriandre 3 janvier
Brandade de morue malouine 19 janvier
Tourte de morue 25 janvier
Morue aux poireaux 30 janvier
Crêpes de filets de sole 4 février
Lamproie à la nantaise 8 février
Bar en croûte de sel 10 février
Lieu en papillote de sarrasin 13 février

Médaille de lotte au poivre 18 février
Colin au four 20 février
Terrine de morue 24 février
Filets de turbot aux moules 25 février
Merlans fourrés aux légumes 1^{er} mars
Carpe en matelote 3 mars
Brochet beurre blanc 4 mars
Coquilles de morue printanière 10 mars
Lisettes aux aromates 18 mars
Maquereaux en marinade 1^{er} avril
Alose au vinaigre de cidre 3 avril
Anchois grillés à l'estragon 17 avril
Filets de sole à la fleur de thym 1^{er} mai
Gratin de maquereaux à la quiberonnaise 3 mai
Cabillaud boulangère 4 mai
Lotte à l'armoricaine 6 mai
Thon aux petits pois 7 mai
Cabillaud grillé rémoulade 28 mai
Anguilles aux pruneaux 2 juin
Congre des Côtes-d'Armor 6 juin
Soles au citron 22 juin
Morue estivale 25 juin
Anguilles en cocotte 5 juillet
Filets de sardines grillées 6 juillet
Merlu rôti 12 juillet
Friture d'anchois 22 juillet
Aiguillettes à l'oseille 1^{er} août
Godaille de La Turballe 8 août
Pain de thon au persil plat 11 septembre
Thon à la bretonne 20 septembre
Rougets à la sinagote 23 septembre
Beignets de sardines 1^{er} octobre
Cotriade des îles 2 octobre
Harengs à la moutarde 6 octobre
Marmite du pêcheur 27 octobre
Bar farci à la bretonne 13 novembre
Roussette en meurette 16 novembre
Filets de limande aux champignons
4 décembre

Volailles

Caneton au pommeau 2 janvier
Pintade rôtie au far 28 janvier
Poulet aux poireaux et aux herbes 19 février
Gâteau de lapin au muscadet 6 mars
Coq au vin 14 mars
Lapin aux fines herbes 2 avril
Poulet rôti au far 20 mai
Râble de lapin farci 14 juin
Lapin aux fonds d'artichaut 10 juillet
Sauté de volaille au muscadet 23 juillet
Lapin à la moutarde et aux pruneaux 15 août
Poulet sauté nazairienne 27 août

Civet de lapin 28 août
Poulet malouin 29 août
Canard aux cèpes 1^{er} septembre
Canard rôti aux marrons 16 septembre
Poule au pot 19 octobre
Pigeons aux carottes 12 novembre
Fricassée de volaille au cidre 17 novembre
Coq au cidre 21 novembre
Poulet farci à la rennaise 23 novembre
Dinde de Noël en Basse Bretagne
25 décembre
Fricassée de pintade aux pommes
26 décembre

Charcuterie

Graisse salée 6 janvier
Choten tête de porc rôtie 11 janvier
Terrine de perdreaux 29 janvier
Crêpinettes de Fouesnant 5 février
Casse 7 février
Cochon aux pommes 11 février
Rillettes 21 février
Andouille de théra 22 février
Palette de porc au chou 8 mars
Pâté de campagne 12 mars
Gros pâté de Locminé 23 mars
Couennes confites 28 mars
Pâté de porc 20 avril
Casse Rennaise 23 avril
Terrine de foies de volaille 25 avril
Jambon au foin 8 juin
Andouilles de Kerlivet 23 juin
Cornet de jambon macédoine 4 août
Terrine de lapin 31 août
Boudin blanc de Coray 7 septembre
Terrine de sanglier 14 septembre
Boudin blanc aux artichauts 27 septembre
Boudin noir de Guingamp 9 octobre
Pâté de lapin de garenne 4 octobre
Lard nantais 6 novembre
Tripes aux pruneaux 19 novembre
Paupiettes de chou 7 décembre
Tripes malouines 11 décembre
Salade d'andouille fumée 14 décembre
Saucisses au muscadet 17 décembre

Viandes

Entrecôtes à la bretonne 7 janvier
Bœuf aux carottes 13 janvier
Quasi de veau cocotte 15 janvier
Côte de porc au curry 20 janvier
Échine de porc au lait 31 janvier
Bœuf miroton 9 février

Paupiettes de veau Saint-Antoine 15 février
Rôti de porc aux oignons 16 février
Langues d'agneau aux champignons 7 mars
Côte de bœuf en croûte de sel 21 mars
Potée bretonne 25 mars
Poitrine de veau farcie 5 avril
Sauté d'agneau aux fèves 6 avril
Tendrons de veau aux petits pois 10 avril
Épaule d'agneau aux flageolets 11 avril
Côte de porc printanière 12 avril
Agneau de Roudouallec en blanquette 16 avril
Potée de pré-salé 22 avril
Langues d'agneau en matelote 27 avril
Rognons de porc au muscadet 11 mai
Côte de veau d'Iffiniac 12 mai
Veau aux légumes du printemps 15 mai
Agneau aux artichauts 1^{er} juin
Côtes d'agneau de Belle-Île 4 juin
Haricot de mouton 7 juin
Sauté de veau de Kérouérou 16 juin
Fraise de veau gratinée 21 juin
Gigot d'agneau à la bretonne 28 juin
Beignets de fraise de veau 20 juillet
Côtes de lard Val de Vilaine 25 juillet
Rouelle de veau de Bréhat 27 juillet
Rôti de veau, tomates en rognonnade 12 août
Foie de veau à l'oseille 13 août
Gigot de Cherrueix 17 août
Rognons de veau à la crème 25 août
Galettes saucisses 6 septembre
Palets d'après pot-au-feu 18 octobre
Blanquette bretonne 30 octobre
Rôti de veau aux pruneaux 22 novembre
Côte de bœuf au far de blé noir 2 décembre
Joue de bœuf aux carottes 5 décembre
Rôti de porc aux marrons 29 décembre

Gibiers

Salmis de bécasses 1^{er} janvier
Poule faisane du braconnier 22 janvier
Rôti de marcassin Brocéliande 26 janvier
Perdreux rôtis sur canapés 12 septembre
Noisettes de marcassin 15 octobre
Marcassin du garde-chasse 22 octobre
Lapin de garenne au cidre 29 novembre
Fricassée de marcassin 8 décembre

Légumes

Pommes de terre aux aromates 12 janvier
Ragoût de pommes de terre aux poireaux
17 janvier
Endives aux petits lardons 23 janvier
Carottes aux lardons 1^{er} février

Étuvé d'endives au cidre 12 février
Chou farci 19 mars
Tarte aux poireaux 26 mars
Croquettes de chou-fleur 29 mars
Rémoulade d'endives 31 mars
Pommes de terre à la crème de ciboulette
10 mai
Pommes de terre des lavandières 17 mai
Crêpes au chou vert et au lard fumé 23 mai
Petits artichauts sautés au lard 13 juin
Petits pois au lard 19 juin
Bavaroise de courgettes 1^{er} juillet
Artichauts farcis 3 juillet
Haricots verts d'Yffiniac 8 juillet
Beignets de fonds d'artichaut 2 août
Galettes de pommes de terre 7 août
Jardinière de légumes 9 août
Patates kig zal 24 août
Flageolets à la bretonne 4 septembre
Fonds d'artichauts à la coque 8 septembre
Tomates farcies au thon 17 septembre
Chou-fleur au curry 22 septembre
Ragoût d'artichauts de Guimiliau
26 septembre
Bavarois de chou-fleur à la vinaigrette
de moules 7 octobre
Gâteau pommes de terre oignons 8 octobre
Chou rouge confit 29 octobre
Carottes confites à l'orange 2 novembre
Endives aux champignons 3 novembre
Gâteau de chou-fleur 7 novembre
Cocotte de légumes et coquillages
9 novembre
Parmentier du pauvre 25 novembre
Purée d'oignons 27 novembre
Ragoût de marrons 28 novembre
Tarte à l'oignon 16 décembre

Fars

Kig-ha-farz Léonard 9 janvier
Far au jus de pomme 17 mars
Far de Loudéac 20 mars
Farz gwiniz du / Far au blé noir 24 avril
Farz gwinizh / Far de froment 27 mai
Pouloudenn 26 juin
Kig-ha-farz de la Saint-Michel 29 septembre
Far au cidre doux 5 octobre
Kig-ha-farz du pays Capiste 11 octobre
Kunpods de l'Île de Houat 12 octobre
Farz poch / Far en poche de l'Île de Sein
11 novembre
Farz aux poires 3 décembre
Farz prun / Far aux pruneaux 15 décembre

Kig-ha-farz des Abers 21 décembre
Farz avalaou / Far aux pommes 28 décembre
Pouloud 30 décembre

Farinages

Ancienne bouillie 14 janvier
Crêpes bretonnes 2 février
Quelques garnitures de crêpes 3 février
Bouillie d'avoine au lait 16 mars
Gâlichons 22 mars
Quelques garnitures de galettes de blé noir
24 mars
Crêpiats 30 mars
Pain frit 18 avril
Blinis à la crème 21 avril
Pain au miel 26 avril
Gaude de Vitré 18 mai
Bouillie de blé noir 26 mai
Fouaces nantaises 26 juillet
Craquelins de Saint-Servan 31 juillet
Groux de noces 19 août
Pain au cidre 21 août
Cimmereaux 22 août
Biguenée 19 septembre
Pain fourré aux pommes 23 octobre
Pain au lait ribot 20 novembre

Produits laitiers

Lait de beurre 2 mars
Gros lait 28 avril
Lait posé 19 mai
Caillebottes 11 juin
Maingaux de Châteaubriant 16 juillet
Lait ribot 21 juillet
Lait cuit 29 mai
Crémets du pays nantais 18 décembre
Lait de poule 24 décembre

Desserts

Brioche gourmande 8 janvier
Charlotte aux pommes 16 janvier
Crêpe aux poires 24 janvier
Beignets aux pommes 23 février
Pastès 28 février
Savarin 29 février
Pommes confites au four 9 mars
Bigoudens 11 mars
Gâteau breton 21 mars
Bottereaux de Saint-Père-en-Retz 27 mars
Gâteau des gras 9 avril
Bottereaux de Vallet 13 avril
Cake de Man Goz 14 avril

Riz au lait comme chez mémé 19 avril
Crêpes fourrées au sabayon 29 avril
Quatre-quarts classique 30 avril
Beignets de Man Goz 14 mai
Pain perdu 24 mai
Galettes bretonnes 5 juin
Kouign amann de Douarnenez 9 juin
Gâteau aux cerises de Péaule 10 juin
Gâteau de noces 24 juin
Blancs à la neige 29 juin
Meringues 30 juin
Flan rennais 7 juillet
Petits gâteaux de Nantes 14 juillet
Kouign amann de Quimper 15 juillet
Galette de Bourg-de-Batz 24 juillet
Petites galettes nantaises 28 juillet
Pruneaux à la crème 30 juillet
Gâteau de figues 11 août
Kouign amann de Quiberon 14 août
Poires à l'angélique 23 août
Gâteau marbré de Solange 30 août
Clafoutis aux prunes 3 septembre
Flan au lait 9 septembre
Pudding de riz au chocolat 25 septembre
Madeleines de Francette 30 septembre
Pommes de Sylvie 10 octobre
Crème d'avoine 21 octobre
Flan aux pommes 4 novembre
Langues-de-chat 18 novembre
Sablés nantais 24 novembre
Gâteau aux marrons de Saint-Gonnery
26 novembre
Pudding de pommes aux amandes
30 novembre
Choquarts 1^{er} décembre
Michon 6 décembre
Tarte aux pommes nantaise 10 décembre
Cornes de la Saint-Corentin 12 décembre
Gâteau de riz à la crème 19 décembre
Semoule au lait 20 décembre
Chouquettes 27 décembre

Bocaux

Tisane de feuilles de ronces 16 mai
Salicornes au vinaigre 30 mai
Confiture de fraises 3 juin
Confiture de framboises 4 juillet
Gelée de mûre 11 juillet
Cornichons au vinaigre 17 juillet
Confiture de mûres 3 août
Gelée de pomme 28 septembre
Infusion de prunelles 26 octobre
Confiture de nèfles 8 novembre