



**Made in Bretagne**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Made in Bretagne

*Aline Caron, Sarah Schmidt*

**Made in Bretagne** Aline Caron, Sarah Schmidt

 [Télécharger Made in Bretagne ...pdf](#)

 [Lire en ligne Made in Bretagne ...pdf](#)

72 pages

Extrait

## QUELQUES PRODUITS BRETONS

La Bretagne est une région vaste et belle qui regorge de produits de la terre et de la mer de grande qualité. Ses spécialités culinaires sont nombreuses et ne tournent pas qu'autour des galettes. Gourmandes, généreuses et conviviales, il y en a pour tous les goûts : voici quelques produits bretons, utilisés dans nos recettes, à découvrir absolument !

### Les cocos de Paimpol

Les fameux cocos de Paimpol sont les premiers légumes frais ayant obtenu une appellation d'origine contrôlée. Entre leur cosse, jaune claire et marbrée de violet, se trouvent des perles nacrées blanches. Mijotes ou en purée, ils accompagneront à merveille les viandes et les poissons. Ils sont également délicieux dans une salade composée, dans une soupe ou sous forme de crème. Fondants et goûteux, ils ont une peau très fine, ce qui les rend digeste. Vous pouvez en trouver entre juillet et octobre, et les conserver quelques jours en bas du réfrigérateur ou alors les écosser et conserver les graines au congélateur pendant un an.

### Les fraises de Plougastel

Les fraises de Plougastel sont une variété de gariguette. Cueillies à maturité dès le mois d'avril, elles arrivent très tôt sur nos marchés, naturellement parfumées, juteuses et sucrées. Les fraises sont, de manière générale, fragiles et supportent mal la réfrigération. L'idéal est de les consommer rapidement.

### Les huîtres de Cancale

Si vous êtes près de Cancale, ne manquez pas de vous y arrêter. Le marché aux huîtres, à la pointe du port, vous permet de consommer, sur place ou à emporter, une assiette d'huîtres plates ou creuses à tout moment de la journée. Imaginez, vous êtes au bord de l'eau, le Mont-Saint-Michel se profile au loin ; assis sur un petit muret en pierres face aux parcs à huîtres, vous dégustez les huîtres de Cancale qui sortent à peine de l'eau... Un moment délicieux.

### (...) Présentation de l'éditeur

30 recettes salées et sucrées qui mettent à l'honneur tous les produits mythiques bretons : crustacés, poissons, beurre salé, galettes...- 15 recettes salées : galettes saucisse, homard à l'armoricaine, huîtres chaudes au sabayon d'hydromel, carré d'agneau et coco de Paimpol...- 15 recettes sucrées : caramel au beurre salé, crêpes aux pommes flambées, kouign amann, scones au lait ribot, far breton ... Toutes les recettes sont très joliment illustrées avec ici ou là des photos d'ambiance qui nous transportent immédiatement en terre bretonne. Biographie de l'auteur

est styliste culinaire et photographe mais aussi graphiste et illustratrice. Elle conjugue plaisir gustatif et amour de l'image par le biais de son blog *My little fabric* et à travers plusieurs livres publiés chez Larousse.

est auteure de plusieurs livres publiés chez Larousse. Curieuse, gourmande et créative, elle marie avec bonheur et originalité les traditions culinaires. Sa devise : faire plaisir et se faire plaisir tout simplement.

Download and Read Online Made in Bretagne Aline Caron, Sarah Schmidt #XF17ZQOHK2R

Lire Made in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt pour ebook en ligneMade in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt 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 Made in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt à lire en ligne. Online Made in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt ebook Téléchargement PDFMade in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt DocMade in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt MobipocketMade in Bretagne par Aline Caron, Sarah Schmidt EPub

**XFI7ZQOHK2RXFI7ZQOHK2RXFI7ZQOHK2R**