

Cuisine bretonne

La **cuisine bretonne**, outre les crêpes, possède de nombreuses autres spécialités et particularités.

Sommaire

Ingrédients de base

- Légumes
- Fruits
- Céréales
- Coquillages et crustacés
- Poissons
- Viandes
- Charcuteries
- Fromages
- Condiments
- Algues et plantes marines

Plats

- Soupes
- Viandes
- Produits de la mer
- Sauces
- Crêpes et galettes
- Desserts
- Biscuits et sucreries

Boissons

- Bières
- Cidres
- Chouchen
- Lambig
- Vins (Muscadets)
- Pommeau de Bretagne AOC
- Autres alcools
- Boissons non-alcoolisées

Notes et références

Ingrédients de base

Légumes

- Artichaut
- Carotte guérandaise et carotte nantaise
- Chou de Lorient¹
- Chou-fleur



- Cocos de Paimpol (AOC) ou de Cancale
- Échalote du Léon
- Mâche nantaise
- Oignon de Roscof (AOC)
- Poireau
- Pomme de terre

Fruits

- Châtaigne
- Fraise, dont celle de Plougastel
- Fraise des bois
- Mûre
- Myrtille
- Petit-gris de Rennes (melon)
- Poire
- Pomme
- Prunelle
- Rhubarbe

Céréales

- Avoine
- Sarrasin

Coquillages et crustacés

- Araignée
- Bernique
- Bigorneaux
- Clam
- Coque
- Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
- Étrille
- Homard breton
- Huître creuse
- Huître plate, belon
- Langouste
- Langoustine
- Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel (AOC)
- Oursin
- Palourde
- Pétoncle
- Pied de couteaux
- Pouce-pied
- Pousse-pied
- Tourteau, aussi appelé « dormeur »



Huitres plates dites « belons » de Cancale

Poissons

- Anguille
- Bar
- Bonite

- Civelle
- Congre
- Daurade grise et royale
- Maquereau
- Merlan
- Lieu jaune
- Lieu noir
- Lotte
- Raie
- Morgat
- Mulet
- Rouget
- Sardines
- Sole
- Thon
- Turbot
- Saumon
- Saumonette

Viandes

- Agneau de pré-salé
- Bœuf
- Porc
- Poulet
- Sanglier
- Veau

Charcuteries

- Andouille de Guémenéou du Coglais
- Boudin

Fromages

- Abbaye de la Joie Notre-Dame
- Chandamour
- Le Curé Nantais
- Fromage de l'Abbaye de Timadeuc
- Gourmelin
- Machecoulais
- Petit Billy
- Petit Breton
- Saint-gildas-des-bois
- Ti Pavez
- Tomme des Monts d'Arrée (au lait cru)
- Tome de Rhuys
- Trappiste de Campénéac

Condiments

- Beurre salé ou demi-sel

- [Kari Gosse](#)
- [Sel de Guérande](#)
- [Vinaigre de cidre](#)

Algues et plantes marines

- [Algues](#), sous diverses formes
- [Salicorne](#)

Plats

Soupes

- [Miton Rennais](#)

Viandes

- [Coucou de Rennes](#)
- [Pâté breton](#)
- [Chotten](#)
- [Lard Nantais](#)
- [Porché de Dol](#)
- [Casse de Rennes](#)
- [Kig-ha-farz](#)
- [Potée bretonne](#)
- [Roulade Sévigné](#)



Ingrédients du kig-ha-farz.

Produits de la mer

- [Bar de ligne au beurre blanc](#)
- [Bicornes de l'amiral](#)
- [Congre à la bretonne](#)
- [Cotriade](#)
- [Darnes de saumon au miel de Bretagne](#)
- [Filets de julienne de Saint-Malo](#)
- [Lotte à l'armoricaine](#)
- [Maquereaux au cidre à la rennaise](#)
- [Merlan à la crème](#)
- [Moules à la bretonne](#)
- [Moules marinières](#)
- [Ragoût de lieu noir](#)
- [Raie au beurre noir](#)
- [Rillettes de sardines](#)
- [Saumonette à la tomate](#)
- [Thon blanc à la bretonne](#)

Sauces

- [Beurre blanc](#)
- [Lipic \(ou lipig en breton\)](#) : pour accompagner [lekig-ha-farz](#)
- [Sauce armoricaine](#)

Crêpes et galettes

- [Crêpe bretonne](#)
- [Galette bretonne](#)
- [Galette-saucisse](#)

Desserts

- [Beignets bretons](#) (beignets de pomme au cidre)
- [Bouillie d'avoine](#)
- [Bouillie de sarrasin](#)
- [Far breton](#)
- [Farz buan](#)
- [Gâteau breton](#)
- [Gâteau nantais](#)
- [Kouign](#)
- [Kouign amann](#)
- [Palet breton](#)
- [Parlementin de Rennes](#)
- [Pommé](#)
- [Quatre-quarts](#)
- [Vitréais](#)



Calamars à l'armoricaine et pommes de terre sautées à l'ail et au persil.

Biscuits et sucreries



Le Choco BN.

- [BN](#) (Biscuit Nantais).
- [Caramel au beurre salé](#)
- [Craquelin](#)
- [Gavotte](#) (ou « crêpe dentelle »)
- [Galette de Pont-Aven](#) (ou Traou-Mad)
- [Galette Saint-Michel](#)
- [Niniches de Quiberon](#)(sucette)
- [Palet breton](#)
- [Pavé nantais](#)
- [Petit beurre](#)

- Sucettes du Val André



Le dessert traditionnel de Vitré : le Vitréais

Boissons

Bières

- [Bière du Bouffay](#)
- [Brigantine](#)
- [Britt](#)
- [Celtika](#)
- [Coreff](#)
- [Lancelot](#)
- [Mor Braz](#)
- [Tri Martolod](#)



Un petit beurre LU

Cidres

Chouchen

Aussi appelé hydromel.

Lambig

Aussi appelé goutte : eau-de-vie de cidre

Vins (Muscadets)

- Muscadet-coteaux-de-la-loire(AOC)
- Muscadet-côtes-de-grandlieu(AOC)
- Muscadet-sèvre-et-maine(AOC)
- Vignoble des Coteaux d'Ancenis
- Vignoble du gros-plant-du-pays-nantais
- Vignoble du muscadet(AOC)

Pommeau de Bretagne AOC

Autres alcools

- Flip : boisson chaude à base de cidre, degoutte et de sucre
- Godinette
- Petit nantillais
- Poiré

Boissons non-alcoolisées

- Cola alternatif :
 - Beuk Cola
 - Breizh Cola
 - Britt Cola
- Lait ribot
- Plancoët

Notes et références

1. « Accueil » (<http://www.choudelorient.org>) sur *www.choudelorient.org* (consulté le 31 août 2016)
-

Ce document provient de «https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cuisine_bretonne&oldid=156538517».

La dernière modification de cette page a été faite le 7 février 2019 à 10:37.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la

licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc, organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.