

Nems de boudin aux mirabelles

- Retirer la peau du **boudin**
- Faire revenir le **boudin** avec du **beurre**, des **échalottes** et des **mirabelles** coupées en morceaux
- Ajouter le **boudin**, **saler et poivrer**
- Cuire 3 minutes
- Répartir sur des **feuilles de brick**, former des gros nems et badigeonner de **beurre**
- Passer au four 8 minutes
- Couper les feuilles de brick en tronçons et déguster aussitôt !

Billes de fromage frais

- Rouler entre vos paumes du **fromage de chèvre ou de vache frais** en petites billes
- Tremper ou faire rouler les billes dans le **miel**
- Mixer les **fanés de radis** ou de la **roquette** avec des **fruits secs** (au choix ou mélangé : graine de courge, amande, pistache, noix, noisettes...)
- Tremper ou faire rouler les billes dans cette mixture verte
- Piquer des pics en bois dans chaque bille
- Servir bien frais

Poulet aux fanes de carotte

- Faire revenir de l'**ail** et des **oignons nouveaux**
- Ajouter des **blancs de poulet** en morceaux, laisser colorer
- Râper les **carottes**, ciseler les **blettes** et les **fanés de carottes**
- Ajouter tous ces légumes et arroser avec un peu d'eau
- Ajouter de la **crème fraîche**, une pincée de **cumin**, du **thym** et du **sel** et **poivre**
- Servir chaud !

Brioche perdue au miel/à la glace

- Diluer du miel dans un peu de lait et un œuf battu
- Rectifier en sucre selon votre goût
- Couper la brioche en tranche
- Tremper la brioche dans le mélange quelques instants
- Retirer les parts de brioche et les faire dorer à la poêle
- Ajouter une boule de glace et déguster !



Râpé frais de saison

- Râper :
 - 1 jeune **pâtisson** ou **chou-rave**
 - 2 **courgettes nouvelles**
 - 2 bulbes de **fenouil**
- Préparer l'assaisonnement :
 - 1 CS **miel** liquide
 - 1 CS **vinaigre de noix**
 - 2 CS **huile d'olive**
 - **Sel et poivre**



Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

