

Menu de Bretagne et d'Irlande

Rillettes de maquereaux

Cuire au court bouillon des maquereaux frais (1 kg pour une dizaine de personnes). Ôter les arrêtes et émiettez les filets.

Mélanger avec la crème fraîche (100 gr),

1 cuillère à soupe de moutarde forte,

1 cuillère à soupe de câpres hachées,

3 cornichons émincés, sel, poivre et tabasco.

Crêpes

250 g de farine,

3 œufs,

60 g de beurre salé fondu,

500 ml de lait,

fleur d'oranger,

vanille liquide.

Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure.

Irish stew

Gigot coupé en petits morceaux, Guinness (bière irlandaise), carottes, pommes de terre, huile olive, oignons, thym, laurier, bouillon de viande.

Faire revenir les oignons, coupés en morceaux, rajouter les carottes en rondelles, puis faire revenir la viande avec. Arroser de Guinness, laisser mijoter avec le thym et laurier. Mettre à cuire les pommes de terre en morceaux, une quarantaine de minutes avant de passer à table. (0,5 litre de Guinness pour 1,5 kg de viande). Vous pouvez toujours allonger d'eau ou de bière si cela vous semble trop peu.