



Бретонскую кухню отличает простота и качество всех ингредиентов.

Блины и галетты (гречневые блины)

Самыми распространенными бретонскими блюдами являются блины, которые готовят по различным рецептам, с различными начинками сладкими и несладкими, зависящие от региона. Но все же у бретонцев есть разделение между несладкими и сладкими блинами. Со сладкими начинками делают блины из пшеницы, а несладкие из гречневой, еще их называют галеттами. Блины подаются с сыром, ветчиной, грибами и другими начинками. Запивать блины нужно сидром или специальным молоком lait Ribot.

Бретонский Фар и куин аманн

Бретонский Фар называется флан и готовят его из яиц и молока. В Бретани существует много версий по его приготовлению, так в тесто добавляется ликер, корица, ваниль. Куин аманн или масляный пирог готовят из нежного слоеного теста, которое изготавливают на соленом бретонском масле, по такому же способу, что и слоеное тесто. Секретом этого вкуснейшего пирога является качество бретонского соленого масла, а также время, выжданное для поднятия теста.

Морепродукты и рыба

Бретань отличается длинное побережье и множество портов, где собирается богатый урожай морских даров. Морепродукты – это, несомненно, флагман кухни в Бретани. Много видов морепродуктов встречаются на пляжах – это и морские гребешки, и мидии, и моллюски, и различные сорта креветок. В bouchots – специальных заводях в отдельных регионах Бретани выводят мидий и устриц. В одах Coquille Saint-Jacques ловятся лангустины и лобстеры. Бретань является также родиной съедобных крабов.

Морской берег Бретани изобилует не одной сотней видов рыб. На рыбных аукционах в портах можно купить сайду, сардины, окуней, скумбрию, палтус, удильщика, морских окуней, камбалу, налимов, мерлузу, хека, морских угрей, рыбу мерланг, ската, леща, губан и многие другие.