

# Rekiye ar Gwitreeg <sup>1</sup>

## Danvezioù

- gwispid alamandez
- 2 melen vi
- 1 vi
- 30g sukr
- 40g poultr alamandez
- 35g bleud
- 20g amann
- 2 gwenn vi+ 10g sukr
- 250g avaloù
- 50g sukr
- 25g amann
- 50 g dienn

## Gwispid alamandez

Basañ melen ar vioù gant ar vioù klok hag ar sukr, ar poultr alamandez, betek ma teu da wennaat.

Ouzhpennañ ar bleud hag an amann teuzet. Basañ gwenn ar vioù gant ar sukr, betek ma vo stank a-walc'h, ha meskañ goustadik gant ar meskañ kentañ. Lakait e daou voull 18 santimetrad pe war-dro, ha lakait er forn tro 180° e-pad 20 munutenn, goude-se e tennit diouzh ar moullou, ha laoskit da zistanañ.

## Avaloù kamelet

Dibluskañ an avaloù ha troc'hañ anezho dailhennoù moan.

Ober karamel rouz gant ar sukr, ouzhpennañ an amann, hag an dienn goude-se (diwallit na strinkfe).

---

1<http://www.ot-vitre.fr/restauration/specialites.html>

Lakaat da virviñ ha laoskit da boazhañ 10 munutenn war an tan izel. Laoskit da yenaat.

Sevel ar Gwitreeg

Tapit ur wispidenn, ledit un nebeut avaloù karamelet, ha lakit un eil gwispidenn war-c'horre. Meskit ur gwenn vi gant 20g sukr kler.

Gant ur barr-livañ e ledit ar gwenn vi sukret war ar wastell, ha strewit alamandez skeñnet; skuilhit sukr kler, ha lakait er forn betek ma vo rouzet ar wastell.

Debrit pa vo klouar pe yen.

# Rekipe ar godinette <sup>1</sup>

Ar *Godinette* (diwar anv ur strollad sonerien a Vreizh Uhel er bloavezhioù 70) bet savet evit ar wech kentañ tro ar bloaz 1977/78 gant *Simone Morand*, diwar atiz ar gevredigezh « Au Carrefour de la Gallésie » hag evit gouel bro-C'halla « Gallésie en Fête ».

## Danvezioù:

- *Evit 30 den*
- 3 lur sivi
- 2 lur sukr
- 1 litrad lambig sistr
- 6 litrad «Gros-Plant»
- ur werennad likor kastrilhez du

Pezh a raio tro 7 litrad, da lâret eo 1/4 litrad dre zen (pezh ne ra ket kalz ... !).

Setu ur rekipe all, evit fardañ 70 litrad (pezh c'hell bezañ kalzig, hervez an dud a vo !):

- 2 lur sivi
- 12 lur sukr
- 6 litrad lambig
- 2voutailhad likor kastrilhez du
- 60 litrad «Gros-Plant»

Da gentañ dilostañ lar sivi;  
Lakait anezho en ur girin vras.

Coloït gant sukr, (hep lakaat re er penn-kentañ, gant aon ma kollfe an evañ he blaz ma vefe re zous ! Hag evel ma lavare hor farder *Godinette* muiañ-karet, (Doue d'e bardono !), un nebeut bloavezhioù 'zo, «Ur wech lakaet ar sukr n'eus ket moaien tennañ anezhañ !» Ha gouzout mat a ouie eus petra a oa kaoz, pa oa gouest fardañ war-dro 500 litrad !

Skuilhit goustadik al lambig, an hini graet diwar sistr, ha laoskit da soubañ ur pennadig (un nozvezh, da skouer).

Ouzhpennit ar gwin «Gros-Plant».

Gant ul loa goad e rankit bremañ meskañ goustadik, ha taolit pled e vefe teuzet mat ar sukr. Laoskit da zistanañ 24 eurvezh. An deiz war-lerc'h, meskit e-dro, tañvait (hep re !) hag hervez an ezhomm, ouzhpennit pe sukr pe lambig, hervez ho c'hoant. Diwallit memestra, dav eo teurel kont e ya war-greñvaat blaz ar sukr . Laoskit neuze an evañ da zistanañ 24 eurvezh c'hoazh. Hag evit echuiñ, an deiz war-lerc'h, e vo ouzhpennet ganeoc'h al likor kastrilhez du evit reiñ liv. Ha goude bezañ mesket ur wech diwezhañ, e c'hellit serviñout an evañ fresk-mat.

# Rekiye ar C'hig ha Farz <sup>1</sup>

Ur meuz klok-tre, arouezius eus bro-Leon eo ar c'hig-ha-farz. Un doare soubenn ar c'hig eo, ma vez lakaet enni kig-bevin, kig-moc'h ha legumañ soubet en dour. Klok eo dre ma kaver ennañ ar farz, toaz graet diwar bleud gwinizh pe ed-du, ha rezin sec'h a-wechoù, a boazher er soubenn. Hag arabat disoñjal al lipig, chaous diwar amann teuzet hag ognon drailhet.

## Danveziou

Evit tro 8/10 den

Ar c'hig : tri lur kig-soubenn, 700 g kig-sall (kambon), 1 jaritell kig-moc'h.

Legumañ ha spisoù : 8 karotezenn, 8 irvinenn, 4 penn-pour, 2 benn-ognon, 1 penn-kaol (dantek), 2 gorzenn ach (n'int ket ret), holen, pebr ha louzoù frondus.

Farz gwenn : 500 g bleud gwinizh, 4 vi, 1 litrad laezh, sukr (n'eo ket ret), holen.

Farz du : 400 g ed-du, 2 vi, un tamm mat a amann. Daou sac'h lien ha sifelenn evit poazhañ ar farz.

## Kig ha legumañ

En ur chidhouarn vras, lakait al legumañ peilhet (nemet ar c'haol) e 4-5 litrad dour gant holen, pebr, ha louzaouennoù frondus.

Pa grog an dour da virviñ, lakait ar jaritell hag ar c'hig-bevin.

Laoskit un div eurvezh hanter bennak war an tan.

E-keit-se e -vo lakaet ar c'haol da skaotañ en dour  
berv e-pad 5 pe 6 munutenn. Tennit an dour. Bremañ  
e c'hellit poazhañ ar c'haol en amann, a-raok kas d'ho  
plad.

Ar farz

Farz gwenn : meskit ar bleud gwinizh, ar vioù, al laezh  
hag ar sukr (diret), an holen. Laoskit an toaz a-  
gostez.

Farz du : lakait ur sklorenn amann da deuziñ en ul  
litrad eus soubenn ar c'hig. Meskit ennañ ar bleud ed-  
du hag ar vioù.

Leugnit ar seier gant an toaz ha stardit mat gant ar  
sifelenn. Soubit anezho er chidhouarn, ha laoskit war  
an tan bihan e-pad div eurvezh. Pa vo bet un eurvezh  
war an tan, e c'hellit ouzhpennañ ar c'hig-sall.

Evit ober al lipig e lakit chalotez da rouzañ en amann  
teuzet, goude-se e ouzhpennit div loaiad-bod a  
soubenn kig.

Serviñet e vez al lipig a-gostez, evel chaous.

# Rekiye ar c'houign amann <sup>1</sup>

## Danveziou

- 600g bleud
- 500g amann
- 500g sukr
- 2 à 3 dl dour
- 1meudad goell
- ur meudad holen

## Prientiñ

Lakait ar bleud, ur wech silet, war ur blankenn goad, grit ur poul e-kreiz ha lakait an holen, ar goell, hag an dour yen-tre.

Gant beg ho pizied e veskit d'ober un toaz a vo laosket da zistanañ en ul lien e-pad pemp munutenn.

E-keit-se e lakait an amann, kalet c'hoazh, e pleg korn un torch gleb evit merat an amann betek ma vo bouk.

Ledit an toaz, lakait an amann war-c'horre hag ar sukr e-kreiz, plegit bordoù an toaz evel ma vez graet toaz feilhennet, ha plegit dre ziv wech.

Lakait diouzhtu er forn domm (200°) e-pad un hanter-eurvezh.

## Ma alioù

Pouezus-meurbet eo temperadur an amann hag hini ar sal lec'h m'emaoc'h o fardañ an toaz. Pastezerien 'zo a gav gwelloc'h leuskel an toaz da zistanañ en torch, a-raok ober plegoù ennañ. Gant lod all e vez

implijet dour yen-tre evit sevel an toaz, lod all c'hoazh a implij goell klouar, reoù all a walc'h ar wastell gant amann a-raok forniañ.

N'ho pezit ket aon rak an amann, hag ur wech poazh ar wastell, skuilhit war-c'horre an amann n'eo ket bet intret en toaz. Laoskit da zistanañ er plad, gant-se ne vo riskl ebet ganeoc'h da zevañ ho pizied gant ar c'haramel.

Ma fell deoc'h astommañ ar wastell, lakait ur baelon da dommañ, tennit anezhi diwar an tan ur wech m'eo tomm, ha taolit ar wastell enni. Lakait ur golo ha gortozit etre 5 hag 8 munutenn a-raok tañva ha lipat ho mourrou !



# Rekipe kouignenn an Naoned <sup>1</sup>

Arouezius eus pastezerezh penn kentañ ar c'hantved eo kouignenn an Naoned. Ur meskañ sukr, alamandez, rom an Antilhez, ur meskañ deuet brav. Un dibenn-pred gwak e frondoù a-vaez-bro.

## Danveziou

*Evit 4 pe 6 lodenn*

- 150 gr sukr malet
- (15 gr sukr vanilha – diret)
- 125 gr amann
- 100 gr alamandez drailhet
- 40 gr bleud
- 3 vi
- u hanter werennad rom du (pe war-dro)
- 50 gr sukr kler

Prientiñ ha poazhañ

1. Da gentañ basañ start an amann bouk gant ar sukr.
2. Ouzhpennañ an alamandez, hag ar vioù goude-se, unan hag unan.
3. Meskit mat betek ma vo teuzet mat ar sukr.
4. Goude-se, gant ul loa-goad, ouzhpennit ar bleud silet, hag an hanter werennad rom.

---

<sup>1</sup><http://www.nantes-tourisme.com/gateau-nantais-2675.html>

5. Ledit an amann er plad, pe lakait e foñs ar plad paper amanennet, diskennit an toaz, ha lakait er forn da  $170^{\circ}$ - $180^{\circ}$  e-pad tri-c'hard eur bennak.
6. Tennit diouzh ar plad, hag eilpennit ar wastell, an traoñ d'an nec'h, hag a-boan tennet eus ar forn fennit ar rom war-c'horre.
7. Ur wech yenaet ar wastell, meskit un hanter-werennad rom gant ar sukr kler (betek ma vo tanav), ha goloit ar wastell gant ur spanell.

Hon ali : debrit ar wastell an deiz war-lerc'h, gwelloc'h a-se e vo.

# Rekipe ar farz-forn <sup>1</sup>

## Danveziou

- 1 litrad laezh dre zienn
- 6 vi
- 250 g bleud
- 250 g sukr
- 200 g pruneoz
- ur bannig rom
- amann

Da gentañ lakait ar forn da dommañ en a-raok, da 150° (tommerezh-tro) ha lakait ho plad goude bezañ lakaet ur sklorenn amann en e greiz.

Lakait al laezh da dommañ en ur gastolorenn.

En ur girin, meskit e-pad ur pennad mat ar 6 vi gant ar sukr, hag ouzhpennit ar bleud tamm-ha-tamm.

Ur wech baset mat ha dibouloud an toaz, ouzhpennit al laezh klouar nebeut-ha-nebeut, en ur veskañ an toaz bepred. Lakait ar rom.

Tennit ar plad diouzh ar forn, ingalit an amann war foñs ha kostezioù ar plad. Diskennit an toaz er plad, ouzhpennit ar pruneoz ha sklorennoù amann, ha lakait er forn evit un eurvezh hanter !

Hag arabat digeriñ ar forn e-keit m'emañ o poazhañ !

Ur wech poazh e c'hell ar farz chom da yenaat er forn. Posupl eo mirout anezhañ un nebeut devezhioù, er yenez da skouer, startoc'h a-se e vo

# Rekipe karamel amann 1

## Danveziou

- 80 g sukr malet
- 40 g amann
- 10 sl dienn
- 3 meudad de fleur de sel.

Lakait ar sukr en ur gastelodenn, ha lakait war an tan izel, met hep meskañ. Pa grog ar sukr da deuziñ e teuo da vezañ un dourenn rouz.

E keit-se e lakait an dienn da dommañ er skinforn, betek ma krog da virviñ. Ur wech m'eo teuzet ha rouz ar sukr (war-dro 3 pe 4 munutenn) e c'hellit ouzhpennañ an dienn klouar, en ur ziwall diouzh ar sklabod.

Meskit mat hag ouzhpennit buan an amann, kendalc'hit da veskañ betek ma vo diennek ar chaous. Lakait ar gastelodenn war an tan en-dro, ha meskit dizehan e-pad 2 pe deir vunutenn, evit lakaat an tammoù karamel, ma vez deus outo, da deuziñ. Ouzhpennit an holen flour, ha meskit adarre.

Diskargit ar chaous en ur pod-gwer, goloit anezhañ ha laoskit a-gostez, e temperadur ar sal. Dourennek a-walc'h eo ar chaous, met kaletaat a raio en ur yenaat (posupl e vo bepred dourenniñ anezhañ en-dro en ur dommañ anezhañ, er skinforn da skouer).

# Rekiye ar farz buan <sup>1</sup>

Farz a vez fardet ha poazhet buan. Er rekiye anavezetañ e kaver bleud gwinizh ha sukr. Met posupl eo ivez lakaat bleud ed-du, ha serviñout ouzh taol gant kig-sall fritet.

Evit fardañ farz buan evit pemp beg-lipous :

- 3 vi
- 7 loaiad vras a vleud T55
- 3 loaiad vras sukr
- ha laezh (dre zienn ma c'heller)

Da gentañ basañ ar vioù, hag ouzhpennañ ar bleud. Basañ evit ma vefe dibouloud an toaz.

Ouzhpennañ ar sukr, ha meskañ adarre.

Skuilhañ al laezh betek ma vo dourennek a-walc'h an toaz, met fetisoc'h eget toaz krampouezh.

Goude-e e lakaer an tan dindan ur baelon, hag ur sklorenn amann enni. Skuilhañ an toaz enni, ha laosker war an tan betek ma vo kaletañ dre zindan.

A-benn neuze e reer evel evi ober vioù mezet, gant ur spanell, evit ma rafe tammoù pouloud, brasoc'h pe vihanoc'h, hervez c'hoant pep hini (ha posupl eo ivez leuskel ar galetezenn poazhañ diouzh un tu, ha treiñ anezhi diouzh an tu all da boazhañ

# Rekipe ar wastell komer gant amann <sup>1</sup>

## Danvezioù

- 350 g bleud
- 350 g amann
- 300 g sukr
- 6 melen vioù (+ 1 evit )
- Ur beradig rom (diret)

Meskit bleud ha sukr , hag ouzhpennit an amann tamm-ha-tamm. Ouzhpennit ar melenoù vioù en ur verat a toaz (gant an dorn, sañset), hag ar rom, met hep chom re bell da verat a toaz. Ur wech mesket mat an danveziù, paouezit da veskañ, ha ledit diouzhtu an toaz en ur moul ront izel e vord .

Tresit neuze rizennoù war ar wastell gant ur fourchetezenn, ha ledit ur melen vi evit ar wastell da rouzañ. Laoskit 3/4 eur er forn da 180° da boazhañ, ha tennit diouzh ar moull evit leuskel da yenaat.

Gwelloc'h-gwellañ e teu ar wastell gant an amzer...  
Peurvuañ e troc'her anezhi e stumm lankelloù.

---

<sup>1</sup><http://www.finisteretourisme.com/decouvrez/recette-gateau-breton>

# Rekipe ar c'hrampouezh ed-du <sup>1</sup>

## Danvezioù

*evit 18 krampouezhenn*

- 500g bleud ed-du
- 1 vi
- 1/2 litrad dour evit an toaz + 1/2 litrad evit echuiñ
- un dornad holen glas

Lakit ar bleud, ar vi hag an holen glas en ur girin. Fennit an hanter litrad dour yen en un taol. Aes-tre eo meskañ an toaz, dibosupl ma rafe pouloud ar bleud ed-du.

Gwelloc'h eo laosker an toaz dourennek-se da zistanañ en ul lec'h fresk e-pad 24 eurvezh. Mont a ra an toaz e go, ha pliusoc'h e vo blaz ha fetisted ar c'hrampouezh. Hag ouzhpenn da-se e vo niverusoc'h ar c'hrisereziou (ar c'hlogor moan a zeu diwar boazhañ !).

Ouzhpennit peurrest an dour an deiz war-lerc'h, etre 500 ha 700 ml dour hervez merk ar bleud, hag hervez an aezamant ma vez o poazhañ war ar billig.

Posupl eo sevel an toaz en un taol, ma vez mall warnoc'h, en ur lakaat al litrad dour er penn-kentañ e lec'h un 1/2 litrad, met ne vo ket ken uhel kalite ar c'hrampouezh...

# Rekipe an toaz krampouezh 1

## Danvezioù

*evit 12 krampouezhenn*

- 250 g bleud
- 50 g amann
- 1/2 litrad laezh
- 10 sl dour
- 4 vi bras
- 2 loaiad bras sukr
- 1 meudad holen

Meskit ar bleud gwinizh, an 2 loaiad sukr hag ar meudad holen en ur girin.

Skuilhit al laezh da gentañ, an dour da eil, en ur vasañ gant un traper.

Ouzhpennit goude-se an amann teuzet, hag ar vioù da echuiñ.

Laoskit an toaz da zistanañ etre un 1/2 eur ha 3/4 eur en ul lec'h klouar.

War ur baelon lardet gant ur sklorenn amann e vo fritet ar c'hrampouezh. Skuilhit ul loaiad-bod a doaz, laoskit da boazhañ 2 vunutenn a bep tu, ha troit ho krampouezhenn gant ar spanell.



# Rekiye ar grampouezhenn-ha- silzigenn <sup>1</sup>

Meuz serviñet e darn vrasañ ar gouelioù, matchoù, kermesoù pe festoù-nnoz e korn-bro Roazhon ha Breizh Uhel dre vras eo ar grampouezhenn-ha-silzigenn. Ur son zo bet savet diwar he fenn zoken.

## Danvezioù

Krampouezh gwinizh du  
Silzig ar vro

Tapit ur grampouezhenn bet fritet buan-ha-buan en amann war ur baelon. Met posupl e ivez chom gant ur grampouezhenn yen. Gwelloc'h eo m'eo fresk ar grampouezhenn memestra, kuit na vefe re sec'h.

Rostit ar silzigenn war ur baelon pe war ur regezer.

Plegit ar grampouezhenn ha rollit anezhi tro-dro d'ho silzigenn