

Rcèt de gâtè de Nântt ¹

Le gâtè de Nântt ét tipi de pâti de debut du 20m sieq. S'èt un mariai ureüz de sucr, d'amand, de beurr e de rom de Antilh ; un lichri moufflant qh' a de sent leinvnu.

Lz element

Pour 4 ou 6 part

- 150 gram de sucr en poudr
- (15 gram de sucr vanilhë – s'èt pouint oblië)
- 125 gram de beurr mi-së
- 100 gram d'amand en poudr
- 40 gram de farinn
- 3 eû
- 6 cl de rom brun (manierment)
- 50 gr de sucr en glaç

Aparai e qhézon

1. Fouët le beurr mou bèn fouët (pour rtirè a un baom) o le sucr.
2. Rajoutè lz amand, e pée incorporè lz eû egrun a egrun.
3. Bèn melayè juq a can qe le sucr ét fondu.
4. E pée rajoutè la farinn en lâz crubllan o un râzz – mée sen melayè de tro – e 2 cl de rom.
5. Beurè hardiment, ou bèn corr mieû, tapissè le moul à gâtè o du papier de qhézon, versè la pâtt e qherr a 170°-180° entr 40 e 45 minutt.

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

6. Demoulë le gâtè en léssan la partie d'ahaot en dsou e, sitôt sorti du four, avoulhë o 2 centilitr de rom.
7. Can qe le gâtè ét fred, melayë dvèrr 2 centilitr de rom o le sucr en gllaç (pourr arivë a unn consistanç gllètt) e touâlhë o la gllaçurr-la en se sèrvan d'unn râzz.

Consay : manjë le gâtè de Nântt le jour d'aprêe, i sra melhour.

Rcètù du gâtè de Vitre¹

Lz element

Pourr lez couch de gâtè :

- 2 jaonn d'eû
- 1 eu entier
- 30 gram de sucr
- 40 gram d'amandd en poudr
- 35 gram de farinn
- 20 gram de beurr
- 2 blanc d'eû e 10 gram de sucr

Pourr lez pom caramolizée :

- 250 gram de pom
- 50 gram de sucr
- 25 gram de beurr
- 50 gram de dum liqid

Lez couch de gâtè ez amandd

- Den un orceu, fouètè lez jaonn d'eû e lz eû entièer o le sucr e lz amandd en poudr diqa q'ô moment qe sa blanchi.
- Ajoutè la farinn e le beurr fondu.
- Den unn aotr jedd, fouètè le blanc o le sucr bèn fèrm. Melayè sa douçment dan le premier orceu.
- Mètt la pâtt den deûz moul de 18 centimètr. Fèrr chaofè den un four a 180°C duran 20 mn de ten. Demoulè sa e pée lèssè sa rferdi.

Lez pom caramolizée

- Pelè lez pom e fèrr dez tranchrée bèn finn.

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

- Férr un caramolèt blond o le sucr. Ensieutt, rajouté le beurr, e pée la dum liqhidd (donée vous gardd, sa pourë jilë su vous).
- Abouaitée e lessée qherr com sa 10 minitt de ten, su un feu mouayèn.

Montaiü du gâtè de Vitрэ

- Prendr unn couch de gâtè e evâlhë lez pom caramolizée parr dsu. E pée couvri sa o l'aotr couch de gâtè.
- Melayë un blanc d'eu o 20 gram de sucr en gllaç.
- Vatonë le gâtè o un pinçao. Egâlhë dz amandd efilée e soupoudrë du sucr en gllaç. Mètr sa den le four en fonccion « grâlë », jüst pourr couleurë.
- Manjë sa tiedd ou bèn fred.

Rcèt du Kig ha farz ¹

Le kig ha farz vieû dirr « de la viandd e de la farç ». S'ét du fricot vrae nourrissant qhĩ ét orinë du haot du Finisterr. Le kig ha farz ét unn manierr de potée o du beu, du pourcè e de la leghum pourr le boulhon. S'ét unn potée especial a caozz de la farç, unn sortt de garniturr a bâzz de farinn de blë naer ou de froment qhĩ ét qhett dan le boulhon. Qheq fae nen rajoutt dez frut séc den la farç e le fameûz lipig, unn saoc a bâzz de beurr e d'ognon.

Lez element

pourr 8-10 bonn jens

Lez viandd : 1500 qhilô de peliç e de judël, 700 gram de lard fréç, 1 biao jârèt de pourcè.

Lez leghum e lz epiç : 8 carott, 8 naviao, 4 pië de porée, 2 oignon, 1 chou frizë, 2 branch de celri (s'ét pouin obllië), së, paivr e bouqhèt garni.

Farç blanch : 500 gram de farinn de froment, 4 eû, 1 litr de lèt, du sucr (s'ét pount obllië), du së.

Farç nairr : 400 gram de farinn de blë naer, 2 eû, un biao morcè de beurr salë.

Deûz pochon en tail pourr qherr lez farç e de la ficèl de qhézon otou.

Lez viandd e lez leghum

Dan un grand fétou, mètr de l'iao (4 a 5 litr) e lez leghum pelée (a part le chou), o du së, du paivr e lz èrb d'epiç.

¹<http://www.finisteretourisme.com/decouvrez/recette-du-kig-ha-farz>

Can qe l'iao ferzilh, rañoutë le jârèt de pourcè e la viandd de beu.

Léssë qherr deûz eurr e dmi.

Duran le ten-la, férr bllanchi le chou dan de l'iao salée boullantt duran 5 a 6 minutt, e pée vidë l'iao.

Finì de qherr sa o du beurr, jüst avan de sèrvi.

Lez farç

Farç bllanch : melayë la farinn de froment, lz eû, le lèt o le sucr (s'ët pouint oblië) e le së.

Mètt de côté.

Farç nairr : férr fonnè le morcè de beurr dan un litr de boullon qhĩ a tē tirë de la potée. Rañoutë la farinn de bllë naer e lz eû e bracë tout sa.

Enfromée bèn enfromée lez pâtt aparée dan lez pochon a farç o de la ficèl de qhézon.

Punë lez pochonée dan la potée. Gardë sa a bouèdd douçment e léssë qherr deûz ourée de ten. A la fin de la premierr eurr, rañoutë le lard a qherr.

Aparë le lipig en fzan roussi du beurr, e pée lz echalott, e avoulhë sa o unn ou deûz loçrée de boullon.

Sèrvi le lipig a part com unn saoc.

Recètt du kouign amann ¹

Lz element

- 600 gram de farinn
- 500 gram de beurr
- 500 gram de sucr
- 2 a 3 dl d'iao
- 1 pinçré de levurr de bierr
- 1 pinçré de sè

Aparaiù

Tamizè la farinn e lâz mèt su unn planch. Férr unn fontenn, mèt le sè dden, la levurr e l'iao vrae fredd.

O l'bout dez dà, melayè tout sa vitment. O un linù, entortè la pâtt. Lèssè rpôzè 5 minutt de ten.

Duran le ten-la, mèt le beurr dur dan le couin d'un torchon moulhè. Rbracè le torchon é pée maganè le beurr pour le rendd soupl.

Evâlhè la pâtt, mèt le beurr e pée le sucr den le mitan. Rbracè lez bord com pour une pâtt feulhtée e pllayè 2 fài en 4.

Sitô fèt, mèt den un four chaod (200°) unn demieurr de ten.

Qheq consay

Le tenperaturr du beurr e de la pièç ayou qe nen aparr le gâtè ét imporantt. N'a dez gâteliéer qhi lèss rpôzè la pâtt den un torchon, bèn avan de férr lez tourr. Y'enn'a d'aotr qhi enplay de l'iao bèn fredd

¹<http://www.kouignamann.com/recette-kouign.html>

pour férr la pâtt. Y'enn'a qhi prenn de la levurr diluée
den de l'iao tiedd. E pée n'a corr d'aotr gâteliéer qhi
lav le gâtè o du lèt avan de qherr.

Fao pouint yétt rapia su le beurr. Can qe le gâtè ét
qhet, avouilhée le o le beurr fondu qhĩ a pouint prinz
den la pâtt. Léssë rferdi sa den le moul a qherr (en
fer) pourr pouint vouz brulë o le caramolèt.

Pourr rachalë le gâtè, férr chaofë unn pél e pée lâz
ratirë can q'èl ét chaodd. Demoulë le gâtè, férr
erussë sa den la pél (qhĩ ét pu su le fouyer). Aberië, e
pée attendd entr 5 e 8 mn. Delechée vouz don, mézë !

Rcètt de la godinètt ¹

La Godinètt (le non vièn d'un group de muziq de Haott Bertègn dez année 70) fu crayée en 1977/78 parr Simone MORAND, a la dmandd du souèton « Au Carrefour de la Gallésie » e pourr la Gallésie en Fête.

Lz element :

Pourr 30 bonn jens

- 1,5 qhilo de frâezz
- 1 qhilo de sucr
- 1 litr de goutt de citr
- 6 litr de grôs-pplant
- 20 cl de dum de câssis

se qhi fè alentourr 7 litr, se qhi rvièn a 25 cl parr pèrsonn (s'ét pouint ghèrr, parr le fètt).

Vaici unn aotr formul, pourr 70 litr (sa nen fè tout pllèn mée sa depend du nonbr qe vz étt..):

- 10 qhilô de frâezz
- 6 qhilô de sucr
- 6 litr de goutt
- 2 boutayée de câssis
- 60 litr de grôs-pplant

Eqheûtée lez frâezz ;

Mètée lez den le fons d'unn grandd jârr en tèrr ;

¹ <http://www.gallesie-monterfil.org/>

Rcouvrée de sucr (parr cmencë, poussée pouint de tro
su le sucr, pasqe le gout de la Godinètt srë pouint
aossi fin ! Pasqe, com i dizë nott chier' ancièn fezou
de Godinètt pour la « Gallésie en Fête », qhĩ ét
defuntë astourr : "le sucr, unn fae q'il ét deden, nen
peu pu ll'enlvë, pari !". E i savë bèn de cae q'i caozë vu
q'i nen fzë dvèrr lez 500 litr !):

Aprée, vèrsée douçment la goutt, e pée léssée marinë
sa qheq ten, meton unn netée de ten ;

Rajoutée le grôs-pillant ;

Melayée douçment o un grandd râzz en bouâz en vz
assuran qe tout le sucr ét bèn fondu. Léssée rpôzë
sa duran 24 ourr. Le jour d'aprée, melayée corr,
goutée (pouint de tro, tout com) e, si i fao, ajustée
lez cantitë de sucr e d'alcol a vott gout. Donée vouz
gardd ! Fao teni contt q'en marinan corr, le gout
sucrë va s'renforçi. Mézë, léssée rpôzë corr 24 ourr. E
le jour corr aprée, pourr fini, pourr donë de la
coulour, rajoutée la dum de câssis, just avan de
sèrvi. Melayée un dèrnier cou e sèrvée sa bèn fréec

Rcett du farr berton ¹

Lz element

- 1 litr de lèt entier
- 6 eû
- 250 g de farinn
- 250 g de sucr
- 200 g de pruniao
- du rom
- du beurr (salë, com de bèn entendu)

Chaoquée d'avanc vott four en pôzicion « chalour tournantt » 150° (four dous) e pée mucée vott pllatt dden, o unn bèl lichée de beurr den le mitan.

Fzée chaofë le lèt den unn castrol.

Den unn jedd, bracée bèn fort duran dez long minutt lez 6 eû entier e le sucr en rajoutan toutt la farinn a ptitt fàï.

Unn fae qe la pâtt ét bèn liss e bèn fouètée, ajoutée le lèt tiedd ptit a ptit, terjou en melayan. Rajoutée le rom.

Sortée le pllatt du four e egâlhée le beurr fondu su le fons e lez côttë. Vèrsée la pâtt den le pllatt, rajoutée lez pruniao e qheq morciaio de beurr e enfournée sa pourr un ourr e dmi !

Surtout n'ouvrée pount le four duran qe sa qhë !

Unn fae qhet, le farr peu restë a renferdi den le four. Sa se gardd qheq jour e sa peu restë den l'ferdissouer (sa le renra mèm pu fèrm).

¹<http://www.finisteretourisme.com/decouvrez/recette-du-far-breton>

Rcètt de la galètt de blè naer ¹

Lz element

pourr 18 galètt

- 500 gram de farinn de blè naer
- 1 eu
- 500 ml d'iao pourr la pâtt epéss et 500 ml pourr fini
- unn pognée de grôs sè

Mètt la farinn, l'eu e le grôs sè den unn jedd. Vèrsè le dmi litr d'iao fredd d'un cou. La pâtt se melay vrae bèn. O la farinn de blè naer, sa fè pouint de moton.

Sa donn unn pâtt epéss, mézè. Le pu consayè, s'èt de léssè la pâtt-la ô fréec 24 ourr de ten. La pâtt va "qherr" de mèm. Sa va donè un bon gout e lez galètt von mieû se teni. S'èt sa qhi va vouz donè dez galètt bèn fllauri, do dez ptitt bul qhi aparéss ô moment de qherr la pâtt su la galtierr.

Le jour d'aprée, rajoutè le restant d'iao, entr 500 e 700 ml. La cantité depend de la marq de la farinn e de vott amèn a egâlhè la pâtt su la galtierr.

Si nen ét prèssè, s'èt possibl de férr la pâtt d'un cou, sen léssè rpôzè la netée. Den l'càs-la, fao mètt un litr d'iao a la pllac du dmi litr. Mée sa sra pouint aossi bon, parr le fètt.

¹<http://www.lacuisinedebernard.com/2010/04/les-galettes-de-ble-noir.html>

Rcètt de la pâtt à crép ¹

Lz element

Pourrr 12 crép

- 250 gram de farinn
- 50 gram de beurr
- 50 centilitr de lèt
- 10 centilitr d'iao
- 4 grôs eû
- 2 qhulhrée a soup de sucr en poudr
- 1 pinçrée de sê

Den unn jedd, rajoutée la farinn, 2 qhulhrée a soup de sucr e pée unn pinçrée de sê.

Vèrsée l'èt e pée, au fouèrr e a mzur, vèrsée l'iao en braçan o un fouèt.

Aprée sa, rajoutée le beurr fondu e pée lz eû pourrr fini. Bracée corr.

Léssée la pâtt a rpôzë duran 30-45 minutt ô fréec.

Pernée unn pél a crép e gréssée lâz o unn lichrée de beurr. E pée vèrsée unn louchrée de pâtt. Fezée qherr vott crép 2 minutt de châq côté en vouz sèrvan d'unn tournètt pourrr lâz chanjë de côté.

¹<http://www.recettes-bretonnes.fr/crepe-bretonne/recette-crepe.html>

Rcèt t du caramolèt o beurr salë ¹

Lz element :

- 80 gram de sucr
- 40 gram de beurr mi-së
- 10 cl de dum liqhidd
- 3 pinçrë de flleur de së.

Metée le sucr den unn castrol e fzée chaofë su un feu moyèn. Fao surtou pas melayë. Le sucr va cmencë a fond e pée a s'amorfôzë en liqhidd de colour anbr.

Duran le ten-la, rachalée la dum liqhidd den vott four a ondinn pourr q'è seÿ ÿust pourr ferzilhë. Can qe le sucr ét chanjë en liqhidd anbrë (sa pren 3-4 mn), 'rtirée la castrol du feu e versée la dum liqhidd tiedd deden ; donée vouz gardd, sa pourë ÿilë su vouz.

Melayée bèn dur, ajoutée vitment le beurr e pée melayée corr diq a ten qe la saoc seÿ bèn dumouzz. Mètée de rtour la castrol su un feu douc e pée melayée 2-3 mn sen decëssë ; sa va férr fondd lez morciao de caramolèt si y'enn'a. Ajoutée la flleur de së e melayée corr.

Versée la saoc den un bocard en vèrr, couvrée le e lëssée rferdi a la temperaturr de la pièç. La saoc ét putôt liqhidd, è dviënra epëss en rferdissan (è peu rdevni liqhidd en lâz chaofan den le four a ondinn).

¹http://www.bretagne.com/fr/gastronomie/caramel_beurre_sale

Rcètte du farz buan ¹

Le Farz buan sa vieû dirr un farr vitt fèt en berzonèq. La rcètè qe le mondd cnéss le pu, s'èt la sienn o de la farinn de froment e du sucr. Nen peu rajoutè du blè naer itou, e sèrvi sa o de la pouétrinn fricacée.

Pourr le gâtè-la, va falaer (pourr 5 goulipaod) :

- 3 eû
- 7 qhulhrée a soup de farinn T55
- 3 qhulhrée a soup de sucr
- e du lèt entier (si s'ée possibl)

Parr cmencè, nen bat lz eû, e pée nen rajoutt la farinn aprée. On melay sa bèn melayë pourr avær un pàtt bèn com i fao. E pée nen vèrss le sucr e nen melay corr.

Aprée sa, nen rajoutt du lèt juq a ten qe sa fè un pàtt liqhidd, mée tout com pu epéss q'un pàtt a crép.

Mézë, nen fè chaofë un bonn lichée de beurr salè den un pèl. E pée nen vèrss la pàtt ladsu e nen léss chaofë sa tranquilment juq a ten qe le dsou ét bèn prinz.

Ô moment-la, nen fè un ptit com pourr dez eû melayë, o un râzz, pourr férr dez morciao de pàtt tâlhë ô gout de chàqhun. Parr le fèt, n'a un aotr façon de férr, s'ée de léssë la « galèt » entierr e de just lâz rtournë pourr lâz qherr de l'aotr côté.

¹<http://www.eclats-de-bretagne.com/bretagne-des-saveurs/le-farz-buan-a-redécouvrir-absolument/>

Rcèt du gâtè berton purr beurr ¹

Lz element

- 350 gram de farinn
- 350 gram de beurr
- 300 gram de sucr
- 6 jaonn d'eû (1 de pu pourr dorë le gatè)
- Un pti cae de rom (s'ët pouint obliÿë)

Melayë la farinn e le sucr, e pée rajoutë le beurr morcè parr morcè. Metr lez jaonn d'eû en demélan la pâtt, e le rom. Fao pouin demélë la pâtt tro lontan. Sitô q'è ét liss, arëtë de melayë.

Evâlhë la pâtt den un moul rond qh' a dez bord pouint tro haot.

Rélë le dsu du gatè o unn fourchètt e mètr le jaonn d'eû pourr la dorurr. Qherr 45 mn a 180°C, e pée léssë rferdi e demoulë aprée.

Le gatè-la se gardd lontan e i s'aboni lon lez jour. Sa se sèrr putô coupë en lôzanÿ.

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

Rcètt de la galètt-saociss ¹

La galètt-saociss ét orinée surtou de Renn e de la Haott-Bertègn. Sa se sèrr dan hardi de fétrie en Bertègn com lez mach, lez qhèrmess, lez assenblée qhultural, ou bèn lez rigedao. N'a mêm unn chanson ladsu.

Lz element

- Dez galètt
- De la saociss bertonn

Pernée don unn galètt e rchaofée lâz den eun pél beurée. Vouz pouvée lâz manjè fredd, tout parae. Le mieû s'èt qe la galett seÿ bèn fréch e pouin sech de tro.

Qherr la saociss den unn pél ou bèn ô barbeqhu.

Pllayè la galètt en deûz e enrolée la saociss enddan.

¹<http://www.recettes-bretonnes.fr/galette-bretonne/garnitures-galettes/galette-saucisse.html>