

Les recettes au chanvre breton de Romain Le Cordroch, restaurant Bvañ à Vannes 3 Macarons Ecotable !

Le chanvre breton, plante aux mille vertues pour la Terre comme pour les Hommes !

Et pourtant ...

Du champ à l'assiette, de l'entrée au dessert, le chanvre est un **"superaliment"** trop peu utilisé en cuisine.

Sauf pour le chef Romain Le Cordroch engagé pour une gastronomie durable et locale!

La preuve en menu et en recettes "chanvrées"

Romain Le Cordroch sublime le chanvre breton de l'entrée au dessert et propose dans son restaurant Bvañ (3 macarons ECOTABLE) situé à Vannes : **un menu "chanvre", entrée plat dessert à 45 euros à partir du 1 er novembre.**

Le chef travaille le chanvre breton et local sous toutes ses formes (huile, graines décortiquées, non décortiquées torréfiées)... avec la **ferme de Trévero à Sérrent** dans le Morbihan à 20 km du restaurant.

Voici pour illustrer trois recettes faciles et délicieuses à base de chanvre :

- Coquilles Saint -Jacques en viennoise de chanvre et céleri perlé d'huile de chanvre
- Gâteau breton au chanvre
- Galette des rois au chanvre

Vous trouverez ci-joint le communiqué le chanvre du champ à l'assiette qui met en avant côté producteur et côté gastronomie et santé les mille vertus de cette plante encore à découvrir en cuisine.

La galette des rois " chanvrée" 2024 de Romain Le Cordroch !

Galette pomme reinette d'armorique, chanvre de Trévero et caramel de chouchen.