

LA RECETTE DU MOIS

Ludovic Le Forestier, chef du restaurant Le Montaigu, présente la recette des « Langoustines rôties, légumes printaniers et purée d'artichaut à l'huile de pignons de pin »



Nous vous emmenons au **Domaine de la Bretesche** pour découvrir cette recette du mois qui nous est présentée par un chef étoilé. Situé dans l'ancienne remise à calèches, le restaurant Montaigu est dirigé par un chef talentueux

et audacieux, Ludovic Le Forestier, étoilé au Michelin 2013. Digne héritier de grands noms de la gastronomie tels que Michel Rochedy, Jacques Guillo ou encore Gérard Côme, ce jeune chef de 36 ans, natif de Bretagne, met un point

d'honneur depuis août 2011 à travailler les produits de la région pour en sublimer les qualités gustatives. Du bar au homard bleu, en passant par les gibiers ou encore les légumes oubliés, il a su en peu de temps séduire les gourmards et les gourmets avec une carte qui fait la part belle aux produits de saison et aux cultures naturelles. Le livre de cave, des plus impressionnants, propose ce que le vignoble français a de meilleur. La passion du sommelier pour des vins authentiques vous guidera, en toute générosité et simplicité, à la découverte de nouvelles saveurs. Des vins inédits au tarif raisonnable jusqu'aux nectars les plus prestigieux, tout un monde d'arômes se dévoile au fil des mets. Volontairement limité à 60 couverts par repas, Le Montaigu vous invite à un parcours gastronomique dans une ambiance raffinée et intimiste. Le restaurant est ouvert tous les soirs du lundi au dimanche, de 19h15 à 21h00, ainsi que le dimanche pour le déjeuner de 12h00 à 13h30.

Formule Duo (en semaine uniquement) à partir de 39 euros, menu à choix 57 euros et menu découverte 77 euros.

Restaurant le Montaigu, Domaine de la Bretesche, 44780 Missillac. Tél. 02 51 76 86 96

Langoustines rôties, légumes printaniers, purée d'artichaut à l'huile de pignons de pin

Ingédient pour 4 personnes :
12 langoustines 15/20
80 g de petits pois
8 navets
1 branche de céleri
2 cébettes
8 carottes fanes
4 artichauts
100 g d'échalotes ciselées
150 g de crème
1 gousse d'ail
40 g de pignons de pin torréfiés

Préparation :
Décortiquer les langoustines et les réserver au froid. Cuire les légumes à l'anglaise (casserole d'eau bouillante salée). Dès qu'ils sont cuits, les mettre dans de l'eau avec des glaçons pour stopper la cuis-

son (les glacer)

Purée d'artichaut :
Tourner, couper les artichauts en quartiers et les rôtir. Ajouter les échalotes et cuire à feu très doux avec la crème. Egoutter et tamiser. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu d'huile de pignons de

pin

Finition et présentation :
Dans une assiette, dresser la purée d'artichaut, puis les langoustines rôties et disposer les légumes. Parsemer de feuilles de céleri frit et de pignons de pin

