

cuisiner.



RECETTE

POÊLÉE DE LANGOUSTINES, GALETTE DE BLÉ NOIR EN TAGLIATELLE, SAUCE AU CAMEMBERT

Pour 4 personnes

1 échalote,
10 cl de vin blanc,
50 cl de fumet de poisson
ou de bouillon de légumes,
25 cl de crème,
1 camembert,
2 galettes de blé noir,
150 g de beurre demi-sel,
3 à 5 langoustines
par personne,
4 cuil. à café d'huile de homard,
cerfeuil (décoration),
sel et poivre.

1 - Cuire les langoustines dans de l'eau bouillante salée 2 à 3 minutes suivant la grosseur. Les rafraîchir puis les décortiquer. Garder au réfrigérateur.

2 - Éplucher l'échalote, la ciseler finement et la faire suer au beurre sans coloration. Déglacer au vin blanc, réduire de moitié et ajouter le fumet de poisson ou le bouillon de légumes. Réduire à nouveau puis crémier. Dans un mixeur, couper le camembert en morceaux, ajouter la préparation crémée et mixer 2 à 3 mn. Passer la préparation au tamis puis assaisonner de sel et de poivre.

3 - Tailler les galettes de blé noir en tagliatelle. Dans une poêle, faire sauter rapidement les langoustines et les tagliatelles de blé noir au beurre. Dans une casserole, chauffer la crème de camembert sans la faire bouillir.

4 - Dans un contenant de votre choix, mettre la crème de camembert. Disposer les tagliatelles au centre, les langoustines autour des tagliatelles et le cerfeuil par-dessus. Finir la préparation en ajoutant un trait d'huile de homard sur les langoustines.

Bonne dégustation !

Le Moi de Mets

19, place Maurice Marchais

02 97 47 17 29



LAURENT MAZZOCATO
ET BENJAMIN BOUHIER

LE MOI DE METS

Laurent Mazzocato, en cuisine, et Benjamin Bouhier, au service, se sont associés pour ouvrir ce restaurant le 9 février dernier. Tous deux ont une solide expérience dans la restauration, mais c'est leur première affaire. Le Moi de Mets propose une cuisine bistronomique basée sur des produits de saison et dans la mesure du possible proposés par des partenaires locaux. Le chef ne manque pas d'apporter une petite touche bretonne à sa cuisine, qui peut s'illustrer aussi bien par des chips de sarrasin qu'en travaillant le lait ribot. Les deux associés, qui ont complètement revu la déco de l'ancienne pizzeria Bella Napoli, n'ont qu'un seul credo : « accueillir les gens comme à la maison ! »