

Gault & Millau

LE MÉDIA DE RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE ET DE L'HOSPITALITÉ

JUILLET/AOÛT/SEPTEMBRE 2025

NUMÉRO 10

BELUX 750€
CH 10,40CHF
D 890€
IT-ESP-PORT-CONT 750€
CAN 11,99\$ CAD

L 11333 - 10 - F: 6,90 € - RD



le magazine



LA MATIÈRE PREMIÈRE

La tomate, son Prince et son conservatoire en Touraine

L'HÔTEL

Le Château de la Gaude, une parenthèse provençale

LES VINS ROSÉS

Notre sélection de 24 bouteilles à déguster

LES COCKTAILS

L'alchimiste Matthias Giroud dévoile les tendances de l'été

LA SAISON

Au menu, aubergine, langoustine et mirabelle

LA CONVERSATION

Un chef, un pêcheur et des poissons au fil de la Loire

La saison

TEXTE ÈVE JUSSEAUME



Un zeste de Provence avec l'aubergine, une pincée de Bretagne avec la langoustine et une cuillerée de Lorraine avec les mirabelles. C'est ainsi que se composent les menus estivaux que l'on vous recommande de reproduire en suivant les recettes de 6 chefs de cuisine et de pâtisserie.

Tartare de langoustines

fine gelée et tête croustillante

CHRISTOPHER COUTANCEAU –

RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU

POUR 6 personnes

PRÉPARATION 1 h 15

CUISSON 45 minutes

INGRÉDIENTS **Gelée de langoustines** 500 g de têtes de langoustine, 1 branche de céleri, ½ oignon, thym et laurier, 1 blanc de poireau, 25 cl de vin blanc, 1 l d'eau, sel, poivre et piment d'Espelette, 1 feuille de gélatine pour 60 cl de fumet / **Tartare de langoustines** 450 g de chair de langoustines, 10 ml de jus d'huîtres, 2 c. à soupe de ciboulette, ¼ de citron (jus), 30 g de mayonnaise, 8 g de crème montée, sel, poivre et piment d'Espelette / **Têtes croustillantes** 3 carapaces de langoustine, farine, huile de friture, sel

PRÉPARATION

Gelée de langoustines

- Déposez la feuille de gélatine dans un bol d'eau glacée.
- Pour le fumet de langoustine, faites cuire 40 minutes à petits bouillonnements les têtes de langoustine dans l'eau avec le vin blanc, le céleri, l'oignon, le blanc de poireau, le thym et le laurier. Assaisonnez.
- Filtrez, puis clarifiez le fumet et ajoutez la gélatine essorée. Réservez.

Tartare de langoustines

- Débroyez les langoustines, puis hachez-les au couteau.
- Mélangez-les avec le jus d'huîtres, la ciboulette, la mayonnaise mélangée à la crème montée, le jus de citron. Assaisonnez. Réservez.

Têtes croustillantes

- Enlevez le chapeau de tête des carapaces de langoustine, coupez-le en deux dans sa longueur, farinez et mettez à frire à 140 °C jusqu'à obtenir une

belle coloration dorée.

- Égouttez sur un papier absorbant et salez encore chaud.

DRESSAGE

- Disposez le tartare dans un disque placé au centre d'une assiette, lissez avec le dos d'une cuillère, puis décorez de points de gelée de langoustine et d'herbes aromatiques type salicornes et fleurs de bourrache.
- Servez accompagné des têtes croustillantes chaudes à part.

Restaurant Christopher Coutanceau // 17/20 🍴🍴🍴🍴

Place de la Concurrence, 17000 La Rochelle // Tél. 05 46 41 48 19

www.christophercoutanceau // @christopher_coutanceau

