

Accueil > Culture - Loisirs

📁 On se régale avec les chefs de la Loire et la Haute-Loire

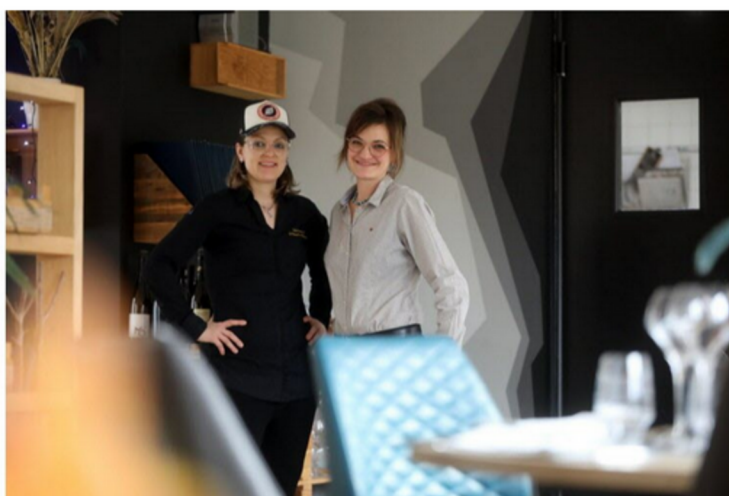
Au sommaire du dossier ▾

Loire

Les restauratrices de La Route bleue nous livrent leur recette de cake à la courge

En hommage à la mythique Nationale 7, La Route bleue, située à La Fouillouse, se dessine comme une véritable halte gourmande alliant tradition et modernité. Depuis 2012, Ludivine Sain et Angélique Arnaud ont su imposer leur style et leur passion pour une cuisine bistronomique raffinée, mettant en valeur les produits du terroir...

Julie Garnier - Hier à 12:00 | mis à jour hier à 12:33 - Temps de lecture : 3 min



Ludivine Sain et Angélique Arnaud. Photo Fabrice Roure

Dès leur installation, après un coup de cœur pour les lieux peu de temps après la fin de leurs études et de leurs apprentissages respectifs à La Tour du Pin à Dunières, Angélique Arnaud et Ludivine Sain ont fait le choix du fait maison, mettant à l'honneur des produits locaux et de saison.

Leur carte, renouvelée tous les deux mois, reflète leur créativité et leur attachement au terroir : le titre de Maîtres Restaurateurs en 2016 et leur distinction au Gault & Millau la même année ont salué leur exigence et leur talent. En 2022 et 2024, [elles se voient également sacrées Meilleur Restaurant bistronomique de la Loire](#).

Soupe de poisson et rouille maison

À La Route bleue, chaque plat raconte une histoire. Ludivine Sain, cheffe passionnée, privilégie des cuissons lentes et précises, subliment ainsi textures et saveurs. Son amour pour la mer s'exprime à travers sa soupe de poisson et sa rouille maison, clin d'œil à ses origines méditerranéennes.

L'atmosphère du restaurant se veut à l'image de ses fondatrices : authentique et accueillante. La salle principale, rénovée en 2019, offre un cadre cosy et élégant, tandis qu'un espace plus intime permet des repas privés. Dès les beaux jours, la terrasse se pare de sa lumière naturelle et devient un havre de détente en plein air...

Côté desserts, Ludivine aime explorer des associations inattendues, intégrant des légumes pour exalter les saveurs tout en limitant le sucre. Inspirée par ses voyages, elle marie la patate douce à la vanille bleue de La Réunion ou le chou-fleur au topinambour dans des créations aussi subtiles que savoureuses.

Terrine d'agneau aux cacahuètes et vinaigrette au jus d'agneau

À la carte actuellement ? Une terrine d'agneau aux cacahuètes et vinaigrette au jus d'agneau, un aiglefin en ballottine de nori accompagné d'une raviole aux cèpes et d'une mousseline de panais ou encore un dessert mêlant cake à la courge Kabocha, praliné au sésame noir et crème glacée vanille-sésame.

En somme, ancien relais routier, La Route bleue a su évoluer sans renier son âme. Ludivine Sain et Angélique Arnaud y insufflent une cuisine généreuse et inventive, mêlant terroir et audace, où chaque assiette se dévoile comme une promesse d'émotion.

Restaurant La Route bleue, 40 Rue du Vernay, 42480 La Fouillouse, 04.77.30.12.09,
www.restaurantlaroutebleue.com



La recette du cake marbré à la courge Kabocha et sésame noir, crémeux à l'orange

Ingrédients

Cake

100 g de beurre pommade

100 g de sucre semoule

100 g de farine

4 g de levure chimique

2 œufs

150 g de courge Kabocha cuite et bien égouttée

15 g de pâte de sésame noir

Crémeux à l'orange

225 g de jus d'orange frais

4 gros œufs

225 g de sucre semoule

1 feuille et demie de gélatine (préalablement ramollie)

270 g de beurre ramolli

Préparation

1. Préparer le cake marbré

Préchauffer le four à 170°C.

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade et le sucre semoule jusqu'à obtenir une texture homogène.

Ajouter la farine et la levure chimique, incorporer les œufs un à un, en mélangeant entre chaque ajout.

Diviser la pâte en deux parties égales. Dans l'une, incorporer la courge Kabocha écrasée, et dans l'autre, la pâte de sésame noir.

Graisser un moule à cake, verser l'appareil à la courge, puis celui au sésame noir. À l'aide d'un couteau, marbrer légèrement la pâte.

Enfourner à 170°C pendant 18 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

2. Préparer le crémeux à l'orange

Dans une casserole, chauffer le jus d'orange, les œufs et le sucre, en mélangeant continuellement jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger.

Verser dans un cul de poule et laisser refroidir à 35-40°C.

Incorporer le beurre en morceaux à température ambiante, puis mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Réserver au frais toute une nuit et mettre en poche le lendemain.

Dressage et dégustation

Servir une tranche de cake marbré accompagnée d'une touche de crémeux à l'orange, idéalement dressé en quenelle ou en rosace.

Pour encore plus de gourmandise, ajouter quelques graines de sésame noir torréfiées ou des zestes d'orange fraîchement râpés.