Filets de perches LOË fumés en remoulade de Céleri et wasabi d’ici

Franck Reynaud

L'Hostellerie du Pas-de-l'Ours
41 Pas de l'Ours, 3963 Crans-Montana

18 points Gault&Millau, Cuisinier romand de l'année, 1 étoile Michelin
À travers ses créations, Franck vous transportera dans son univers dont le maître-mot est ÉMOTIONS, où la complexité de l'élaboration d'un plat n'a que pour seul but : la mise en valeur du produit.
Il sait au rythme des saisons exhaler les saveurs du terroir cuisinées avec passion et délicatesse.

Starter

10 personen

PRÉPARATION

Confection de la rémoulade

- Tailler en cube de 5cm le céleri rave et mixer de manière à avoir une semoule
- Rapper le raifort à l'aide d'une micro plane et incorporer au céleri
- Ajouter le yoghourt grec et rectifier l'assaisonnement

Billes de concombres à l'absinthe

- à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des billes avec le concombre
- Faire mariner avec l'Absinthe, sel

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filets de perches LOË fumés en remoulade de Céleri et wasabi d’ici

INGRÉDIENTS

30 filets de perches fumées de Rarogne

300gr. de céleri rave

50gr. de raifort

100gr. de yogourt grec

50 boules de concombre de 0.5cm de diamètre

30 trèfles d’oxalys

1 citron jaune bio non traité

1dl. d’absinthe

1 dl. d’huile de pépins de raisins

3cl. de Verjus

Sel, poivre du moulin

Filet de sel de Guérande

20gr. de purée de cerfeuil

20 fleurs de bourrache

½ barquette de limon cress

- Réserver au froid

Mélanger la purée de cerfeuil avec autant de yoghourt Grec

Vinaigrette

- Émulsionner le verjus, sel, poivre du moulin et l'huile de pépin de raisin

Assaisonner les filets de perche avec la vinaigrette et tailler en 3 ou 4 losanges

Dressage

- Disposer la rémoulade sur les assiettes à l'aide d'un emporte-pièce
- Dresser les filets de perche en appliquant une fois de plus de la vinaigrette verjus et des zestes de citron
- Décorer avec les fleurs de bourrache et les cress
- Appliquer des points de sauce yoghourt au cerfeuil à l'aide d'une pipette

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE