Filets de perches « LOË » en croûte de pain de seigle, Gnocchi au safran du Valais, sauce tartare

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.

INGRÉDIENTS

Perche:
- 1kg. de filet de perche
- 20 tranches de pain de seigle (très fine)
- 200 gr. de beurre clarifié
- Sel et poivre du Moulin

Gnocchis :
- 200gr. de chair de pomme de terre à choix farineuse (agria) desséchée
- 2 œufs battus
- 200gr. de farine type 50
- Sel, poivre, safran du Valais
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

Recette pour 10 personnes

Perches en croute de seigle

- Tiédir le beurre clarifié et appliquer au pinceau sur les filets de perche côté peau
- Faire adhérer les fines tranches de pain sur les filets et découper l'excédent de pain de manière à remplacer la peau
- Réserver au froid

Fabrication des gnocchis

- Mélanger tous les ingrédients dans une calotte en

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filets de perches « LOË » en croûte de pain de seigle, Gnocchi au safran du Valais, sauce tartare

Sauce tartare :

- 3 échalotes au vinaigre de vin rouge
- Cerfeuil (1 botte)
- ½ botte de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de câpre séchée, et en poudre
- 50 gr. de persil plat
- 6 jaunes d'œuf + 2 blancs
- 420gr. de beurre clarifié
- 2cl. d'eau
- 1cl. de verjus
- Sel et poivre du moulin

travaillant l'appareil le moins possible, juste constituer une boule lisse.

- Façonner des petits boudins de 3cm de diamètre et découper les gnocchis
- Réserver au froid

Sauce Tartare

- Verser le verjus et l'eau dans une calotte et chauffer au bain marie
- Monter un sabayon en fouettant en ayant incorporé les jaunes d'oeuf
- Continuer à fouetter hors du bain marie et incorporer le beurre clarifié comme pour une mayonnaise
- Rectifier l'assaisonnement et verser le liquide dans un siphon, ferme, mettre 2 cartouches de gaz et réserver au bain marie à 40 degrés.
- Ciseler les herbes
- Tailler des fines rondelles d'échalote au vin rouge et vinaigre

Finitions

Blanchir et frire les gnocchis à 180 degrés

Assaisonner et poêler 2 min. les filets de perche dans du beurre clarifié du côté pain et réserver sur du papier absorbant.

Déposer une cuillière à soupe d'espuma au centre de l'assiette et parsemer d'herbes de poudre de câpre et rondelle d'échalote

Disposer les filets de perche croustillants

desser les gnocchis frits à part

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE