Tarte fine de Perche aux Agrumes

Cyrille Montanier

Restaurant Le Lexique
Rue de la Faucille 14, 1201 Genève

14 points Gault&Millau

Le Chef Cyrille Montanier, Compagnon du Tour de France, s'est formé chez les plus grands de la Gastronomie tels que Bocuse, Blanc, Bise, plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, avant d'œuvrer pendant 8 années chez M. Rochat à Crissier où il fut promu second et responsable des banquets extérieurs.
En 2008, il décide de s'installer et de partager cette passion de la cuisine ; Le Lexique prend alors forme dans le quartier des Grottes à deux pas de la gare de Genève.

INGRÉDIENTS

Filets de Perches avec peau 640grs (20 filets)

4 Ronds de feuilletage de 120 mm de diamètre et 2 mm d'épaisseur.

Huile d'arachide 4 cuillères

Beurre 80 gr

Oignons nouveaux 4 pièces

Aneth ciselé 2 cuillères à café

Orange 2 pièces

Pamplemousse 2 pièces

PRÉPARATION

Cuire les ronds de feuilletage 10 minutes à 180°

Emincer les oignons nouveaux et les cuire dans 30 gr de beurre et 2 cuillères d'eau, assaisonner sel et poivre, puis réserver et assaisonner.

Détailler les agrumes à vif, récupérer le jus et le faire réduire de moitié puis incorporer une fois froid l'huile d'olive et l'aneth ciselée, assaisonner sel et poivre.

Assaisonner et fariner les filets de perches, les faire colorer dans huile et beurre chaud, puis une fois cuits les réserver au chaud.

Garnir les fonds de feuilletage avec les poireaux chauds et disposer les filets de perches avec les suprêmes

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tarte fine de Perche aux Agrumes

Citron verts 2 pièces

Fécule 1 cuillère à café

Sel et poivre

d’agrumes, saucer et décorer de quelques pluches d’aneth.

Dressage.

L'Arène Gourmande du Salon suisse des Goûts et Terroirs vous souhaite une belle découverte et bon appétit !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE