Filets de perches LOË fumés, crème de panais au raifort et poires zestées au citron bio, huile aromatique de cerfeuil

Franck Reynaud

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

4 personen

INGRÉDIENTS

12 filets de perches LOË fumés
50 g de raifort
1 poire « beurrée bosc »
3 grains de genièvre
1 citron jaune bio
100 g de cerfeuil
10 cl d'huile de pépin de raisin
400 g de panais
5 dl de crème liquide
Sel – poivre noir de moulin
30 g de beurre

PRÉPARATION

Parer le filet de perche et le découper en 3 pièces

Peler et tailler les panais mirepoix de 2 cm.
Faire revenir les panais avec 20 g de beurre, ajouter la crème et cuire à couvert environ 20 min.
Mixer jusqu'à consistance très lisse et rectifier l'assaisonnement.

Peler et tailler la poire en biseaux.
Faire fondre le beurre (10 g) dans une cocotte et ajouter les morceaux de poire, faire suer sans coloration, ajouter un ½ zeste de citron, ½ jus de citron et 3 grains de genièvre écrasés. Cuire encore à couvert.
Mettre à refroidir les 2 préparations.

Effeuiller le cerfeuil et mixer avec l'huile de pépin de raisin.
Filtrer et réserver au froid.

Dressage:
Dresser les filets de perches dans le fond de l'assiette.
Recouvrir les filets de crème de panais.
Ajouter une râpée de raifort et zeste de citron.
Disperser les biseaux de poire.
Finir avec l'huile de cerfeuil.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filets de perches LOË fumés, crème de panais au raifort et poires zestées au citron bio, huile aromatique de cerfeuil

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE