

# Perches LOË confites à la feuille de combava, gnocchis fondants à la cima di rapa, émulsion de pistache et basilic thaï

L'ARENE  
GOURMANDE

LE SALON AUTHENTIQUE  
*Goûts & Terroirs*  
20 ANS  
BULLE



## Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers  
52, route de Thonon  
1222 Vésenaz

GOURMET  
BROTHERS

LA PERCHE  
LOË  
PREMIUM SWISS FISH

### Hauptgericht

🍴 2 personen

### INGRÉDIENTS

2 perches LOË entières (environ 300 g par perche)  
1 sachet de feuille de combava  
500 g de beurre clarifié  
500 g de pommes de terre Agria  
100 g de farine  
100 g de fécule de pommes de terre  
Parmesan  
Noix muscade  
30 g de citron confit  
100 g d'épinards  
200 g de basilic  
100 g de basilic thaï  
2 pces de cima di rapa  
1 tête de Puntarelle  
Mélange de jeunes pousses amères  
Fumet de perches  
Pistaches torréfiées

### PRÉPARATION

Lever les perches et garder les arêtes et la tête. Faire un fumet de poissons avec les arêtes.

Faire infuser la feuille de combava dans le beurre clarifié.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée avec la peau .

Blanchir les épinards et le basilic. Mixer les herbes blanchies jusqu'à l'obtention d'une chlorophylle verte.

Éplucher les pommes de terre chaudes et passer la pulpe au moulin puis au tamis fin.

Incorporer la farine, la fécule, la noix de muscade, le citron confit et le parmesan.

Blanchir les gnocchis et les rôtir au beurre sur une face avant de les servir.

Cuire les perches dans le beurre clarifié combava à 65°.

Terminer les perches au Green Egg côté peau.

Snacker la cima di rapa sur le grill et la découper en trois avant de la servir.

Couper des lamelles de puntarelle et les assaisonner avec l'huile d'olive et le sel.

Émulsionner le fumet de perches réduit avec l'encre de seiche et du vinaigre de riz.

Émulsionner les pistaches (trempées dans l'eau pendant 12 heures) avec l'huile d'olive, le fumet de poisson et les feuilles de basilic thaï.

Décorer le plat avec le mélange de jeunes pousses

# Perches LOË confites à la feuille de combava, gnocchis fondants à la cima di rapa, émulsion de pistache et basilic thaï



Vinaigre de riz

amères et les lamelles de puntarelle.

**Bonne dégustation !**

---

## PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

