

# 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.

## Entrée

10 personnes

## PRÉPARATION

### Confection de la remoulade

- 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 remoulade 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

