# Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse

## Lionel Rodriguez

Hôtel des Trois Couronnes
Rue d'Italie 49, 1800 Vevey

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

# Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse

**Entrée**

4 personnes

02 h 00 min

Difficile

## INGRÉDIENTS

**Farce**
20gr de chair de Brême
20gr de chair de tanche
20gr de chair de lotte
4,5 cl de crème à 35%
1/2 d'oeuf
sel fin
4 feuilles de choux

**Jus d'écrevisse**
8gr d'écrevisse décortiqué
2cl de bisque
2cl de champagne du Lavaux chardonnay

**Fritures**
40 morceaux de féra à 20gr (8filets)
40 morceaux d'omble à 20gr (8filets)
40gr de panure panko

**Décoration**
pousses d'herbes
1 zeste de citron
chips pommes vitelottes

## PRÉPARATION

Réaliser la farce de (brème, lotte et tanche) en mixant avec la moitié de la crème puis tamiser.
Débarasser dans un saladier, ajouter le blanc d'oeuf et l'assaisonnement.
Réserver au réfrigérateur.
Cuire les feuilles de choux frisé, refroidir sur glace et égoutter.
Faire un montage avec la masse et une écrevisse au milieu.
Lever les poissons du Léman, tailler en morceau régulier.
Assaisonner de sel, Espelette, passer dans le blanc d'oeuf, puis le panko.

**Finition et dressage:**
Faire une friture de la féra et d'omble, assaisonner avec l'Espelette.
Finir avec des chips de pomme vitelotte également.
Mettre la sauce chaude au centre de l'assiette avec les différents éléments dessus.
Finir par les pousses de l'herbes fraiches.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE