Filets de perches LOË en persillade, pleurotes et amandes

Damien Germanier

Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33
1950 Sion

Plat principal

4 personnes

INGRÉDIENTS

600 g (env. 24 filets) de filets frais LOË LE NATURE avec peau

500 g de chapelure fine
20 g huile
20 g farine
50 g beurre
1 dl de crème liquide
1 échalote hachée
20 pces amandes
Thym, marjolaine, 20 g de persil, 1 feuille de laurier
1 citron jaune
20 g sucre
4 g agar-agar
100 g pleurotes
2 dl vin blanc
1 dl vinaigre de vin
Sel et poivre noir en grain

PRÉPARATION

Détailler la moitié des champignons en belles lamelles épaisses.

Pleurotes marinés
Porter à ébullition, 2 dl de vin blanc, 1 dl de vinagire, poivre noir en grain, laurier et verser sur 1 portion de champignons.
Laisser mariner durant 24 heures minimum.
Conserver au frais jusqu'à utilisation.

Amandes
Mettre tremper les amandes entières dans l'eau fraiche.
Changer l'eau une fois après une nuit. Bien rincer.
Couper en 2 sur la longueur.

Gel de citron
Cuire 1 dl de jus de citron, 1 dl d'eau, 10 g de sucre et 1/2 zeste de citron.
Ajouter 4 g d'agar-agar et cuire 1 min, laisser prendre puis mixer.
Une fois froid, réserver.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filets de perches LOË en persillade, pleurotes et amandes

Perches LOË

Saler, fariner, crémer la peau de la perche à l'aide d'un pinceau et parsemer de chapelure fine.
Colorer à l'huile bien chaude, ajouter 1 cs de beurre, 1 cc d'échalote, thym, marjolaine, persil.
Arroser sans retourner.
Déglacer avec un trait de jus de citron.
Ajouter les amandes dans le déglaçage persillé.

Pleurotes sautés

Sauter rapidement à l'huile l'autre moitié de champignons, également détaillés en belles lamelles épaisses.
Ajouter une noix de beurre, 1 cc d'échalote hachée et déglacer au vin blanc.
Dresser quelques lamelles de champignons sautés et mariés au vinaigre dans le fond de l'assiette avec les amandes.
Garnir de quelques pousses de betteraves, faites quelques points de gel de citron.
Disposer 6 filets de perches et arroser du beurre de cuisson.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE