Tartare & Rolls de Perches Fumées, aux sucs de betterave

Cyrille Montanier

Restaurant Le Lexique
Rue de la Faucille 14, 1201 Genève

14 points Gault&Millau

Le Chef Cyrille Montanier, Compagnon du Tour de France, s'est formé chez les plus grands de la Gastronomie tels que Bocuse, Blanc, Bise, plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, avant d'œuvrer pendant 8 années chez M. Rochat à Crissier où il fut promu second et responsable des banquets extérieurs.
En 2008, il décide de s'installer et de partager cette passion de la cuisine ; Le Lexique prend alors forme dans le quartier des Grottes à deux pas de la gare de Genève.

INGRÉDIENTS

Filets de Perches sans peau 240 gr
Filets de Perches Fumés 400 gr
Oignons nouveau 2 pièces
Pousse d'épinards et betteraves 40 feuilles
Coulis de Betterave 80 gr
Betteraves crue 120 gr
Huile d'olive 4 cs
Moutarde à l'Ancienne 1 cuillère à café
Sel et poivre

PRÉPARATION

Confectionner le Tartare de Perches

Tailler les filets de Perches sans peau en petits cubes de 0.5/0.5mm, y ajouter la moutarde à l'ancienne, l'oignon nouveau émincé, le sel, le poivre du moulin, l'huile d'olive, puis réserver au frais.

Confectionner les Rolls

Tailler les filets de perches fumés en fines lanières, les assaisonner avec de l'huile d'olive, sel et poivre du moulin.

Pour le montage des Rolls, enrouler dans chaque lanière une cuillère café de tartare.

Préparation du Coulis de Betterave et garnitures

L'assaisonner avec du sel et du poivre ainsi que de l'huile

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

d’olive.

Détailler des cubes dans la betterave crue et les faire suer à l’huile d’olive en les gardant croquante.

Assaisonner les pousses de betterave et épinard avec huile d’olive et sel et poivre.

Dressage

Bonne dégustation !