Fraîcheur de cannelloni de truite fumée de Neirivue concombre, céleri-pomme, bisque froide d'écrevisse et caviar de Frutigen

Jean-Marie Pelletier

Hôtel Cailler
Gros Plan 28, 1637 Charmey

Starter

8 personen

Moyen

INGRÉDIENTS

Pour les cannelloni
0.250 litre de jus de concombre avec la peau
0.250 litre de jus de pomme Granny Smith
4 feuilles de gélatine
6 filets de truite fumée
50gr de sérac
Racine de raifort râpé
1 branche d'aneth
1 citron jaune
10gr de beurre
sel et poivre blanc
1 goutte de colorant alimentaire vert

Pour la Bisque d'écrevisse (1Lt)

PRÉPARATION

Préparation des cannelloni
Passer les pommes et concombres préalablement lavés dans une centrifugeuse
Ajouter un demi-jus de citron
Porter à ébullition
Ecumer

Tremper à l'eau froide les feuilles de gélatine, une fois ramollies bien les essorer et les incorporer dans le liquide (jus de pomme et concombre)
Verser sur une plaque légèrement graissée (épaisseur 2-3 mm)
Mettre au frigo et laisser prendre la gelée

Couper une petite partie de truite fumée en brunoise pour la garniture de la rillette
Mettre le reste dans un mixer avec le sérac, crème, beurre, zeste de citron jaune
Assaisonner de sel-poivre puis mettre l'aneth hachée
Remplir une pomme douille unie
Former des cannelloni 10cm sur 8cm
Enrouler ces cylindre dans la gelée concombre-pomme

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Fraîcheur de cannelloni de truite fumée de Neirivue concombre, céleri-pomme, bisque froide d'écrevisse et caviar de Frutigen

500gr d'écrevisse
5dl d'huile d'olives
50gr de carottes taillées en mirepoix
1 gousse d'ail
25gr d'écgalote émincée
25gr d'oignon émincé
1 branche d'estragon effeuillée et ciselée
100gr de tomates taillées en mirepoix
10gr de concentré de tomate
20cl de fumet de crustacé ou fond de poisson
15cl de vin blanc
2dl de cognac
1Lt de crème liquide
50gr de beurre
piment d'Espelette
1 bouquet garni

Préparation du Céleri-pomme

Découper 50gr de brunoise de pomme Granny Smith, 50gr de céleri et 30gr de mascarpone
Préparer des zestes de citron
Assaisonner avec sel et poivre
Mélanger les brunoises de pommes et céleris
Ajouter le mascarpone et les zestes de citron
Rectifier l'assaisonnement puis réaliser des quenelles à l'aide de deux cuillères à café

Préparation de la Bisque d'écrevisse pour 1Lt

Concasser les écrevisses
Faire rougir les écrevisses dans de l'huile d'olives chaude
Ajouter le beurre
Faire suer les carottes, les échalottes, les oignons
Flamber au cognac
Ajouter le vin blanc, les tomates, le concentré, le bouquet garni, l'estragon
Mouiller avec le fumet de crustacé ou le fond de poisson
Poret à ébullition et cuire environ 30min à petit feu
Ajouter la crème
Continuez la cuisson pendant 20minutes
Retirer le bouquet garni
Passer à trvers une passoire fine et fouler pour extraire le maximum de bisque
Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement

Préparation des serpentins de concombre

Couper le concombre en petites lamelles
Parer l'intérieur et faire des petits rouleaux en forme de cône
Mariner à l'huile de citron et ajouter de la fleur de sel

Préparation des mayonnaises

3 parfums > mélanger une avec du citron en zeste, une autre avec la bisque et une autre avec l'estragon

Dressage

Poser sur une assiette plate le cannelloni
Faires de pointes de mayonnaise (un peu des 3 sortes)

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Fraîcheur de cannelloni de truite fumée de Neirivue concombre, céleri-pomme, bisque froide d'écrevisse et caviar de Frutigen

autour du cannelloni
Mettre une quenelle de caviar de Frutigen
Former les quenelles de céelri-pomme et décorer par-dessus d'une julienne de pommes et quelques feuilles de vene-cress, un pétal de fleur
Mettre la bisque froide d'écrevisse et ajouter des serpentins de concombres marinés à l'huile de citron

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE