

## Alain Braillard

### Paupiette de Sandre du lac de la Gruyère aux chanterelles d'automne et Pak-Choï

#### Ingrédients pour 4 personnes

1 Sandre de 1 KG  
300 Gr Chanterelles d'Automne  
2 pièces de Pak-choï  
1 dl de fumet de poisson  
0,5 dl de vin blanc  
2dl crème 35%  
1dl crème fouettée  
Un peu de jus de citron  
Sel, Poivre blanc

#### Préparation

Ecailler, vider et fileter le sandre puis enlever les arrêtes...

Retirer la peau

Blanchir les feuilles de Pak-choï, refroidir et égoutter

Faire revenir les chanterelles dans une poêle, assaisonner puis égoutter.

Etaler les feuilles de Pak-choï, ajouter les chanterelles et former un boudin.

Mettre les filets de sandre sur papier film, aplanir ceux-ci, les assaisonner.

Ajouter le boudin de chanterelles au milieu et former une paupiette.

Pocher les paupiettes dans de l'eau à 75 degrés pendant 10 min.

#### Pour la sauce :

Faire réduire le vin blanc et fumet, ajouter la crème plus le solde de chanterelles.

Rectifier l'assaisonnement.

Mixer puis passer au chinois fin.

Avant de servir, ajouter la crème fouettée .



Restaurant de l'Ecu  
Rue St-Denis 5  
1630 Bulle  
+41 26 912 93 18