

Franck Reynaud

Filets de perches LOË fumés en remoulade de Céleri et wasabi d'ici

30 filets de perches fumées de Rarogne

300gr. de céleri rave

50gr. de raifort

100gr. de yogourt grec

50 boules de concombre de 0.5cm de diamètre

30 trèfles d'oxalys

1 citron jaune bio non traité

1dl. d'absinthe

1 dl. d'huile de pépins de raisins

3cl. de Verjus

Sel, poivre du moulin

Filet de sel de Guérande

20gr. de purée de cerfeuil

20 fleurs de bourrache

½ barquette de limon cress

Confection de la remoulade

- Tailler en cube de 5cm le céleri rave et mixer de manière à avoir une semoule
- Rapper le raifort à l'aide d'une micro plane et incorporer au céleri
- Ajouter le yoghourt grec et rectifier l'assaisonnement

Billes de concombres à l'absinthe

- à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des billes avec le concombre
- Faire mariner avec l'Absinthe, sel
- Réserver au froid

Mélanger la purée de cerfeuil avec autant de yoghourt Grec

Vinaigrette

- Émulsionner le verjus, sel, poivre du moulin et l'huile de pépin de raisin

Assaisonner les filets de perche avec la vinaigrette et tailler en 3 ou 4 losanges

Dressage

- Disposer la remoulade sur les assiettes à l'aide d'un emporte-pièce
- Dresser les filets de perche en appliquant une fois de plus de la vinaigrette verjus et des zestes de citron
- Décorer avec les fleurs de bourrache et les cress
- Appliquer des points de sauce yoghourt au cerfeuil à l'aide d'une pipette



L'Hostellerie du Pas-de-l'Ours
41 Pas de l'Ours
3963 Crans-Montana
+41 27 485 93 33

