

Cyrille Montanier

Tarte fine de Perche aux Agrumes

Filets de Perches avec peau 640grs (20 filets)

4 Ronds de feuilletage de 120 mm de diamètre et 2 mm d'épaisseur.

Huile d'arachide 4 cuillères

Beurre 80 gr

Oignons nouveaux 4 pièces

Aneth ciselé 2 cuillères à café

Orange 2 pièces

Pamplemousse 2 pièces

Citron verts 2 pièces

Fécule 1 cuillère à café

Sel et poivre

Cuire les ronds de feuilletage 10 minutes à 180°

Emincer les oignons nouveaux et les cuire dans 30 gr de beurre et 2 cuillères d'eau, assaisonner sel et poivre, puis réserver et assaisonner.

Détailler les agrumes à vif, récupérer le jus et le faire réduire de moitié puis incorporer une fois froid l'huile d'olive et l'aneth ciselée, assaisonner sel et poivre.

Assaisonner et fariner les filets de perches, les faire colorer dans huile et beurre chaud, puis une fois cuits les réserver au chaud.

Garnir les fonds de feuilletage avec les poireaux chauds et disposer les filets de perches avec les suprêmes d'agrumes, saucer et décorer de quelques pluches d'aneth.

Dressage.

L'Arène Gourmande du Salon suisse des Goûts et Terroirs vous souhaite une belle découverte et bon appétit !



Restaurant Le Lexique
Rue de la Faucille 14
1201 Genève
+41 22 733 31 31