

## Jean-Marie Pelletier

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

#### 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)

500gr d'écrevisse  
5dl d'huile d'olives  
50gr de carottes taillées en mirepoix  
1 gousse d'ail  
25gr d'échalote 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 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 rilette

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

#### 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 brunnoises 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

Porter à ébullition et cuire environ 30min à petit feu

Ajouter la crème

Continuez la cuisson pendant 20minutes

Retirer le bouquet garni

Passer à travers 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) autour du cannelloni

Mettre une quenelle de caviar de Frutigen

Former les quenelles de céleri-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



Hôtel Cailler  
Gros Plan 28  
1637 Charmey  
+41 26 927 62 62