

Franck Reynaud

Filets de perches LOË fumés, crème de panais au raifort et poires zestées au citron bio, huile aromatique de cerfeuil

12 filets de perches LOË fumés
50 g de raifort
1 poire « beurrée bosc »
3 grains de genièvre
1 citron jaune bio
100 g de cerfeuil
10 cl d'huile de pépin de raisin
400 g de panais
5 dl de crème liquide
Sel – poivre noir de moulin
30 g de beurre

Parer le filet de perche et le découper en 3 pièces

Peler et tailler les panais mirepoix de 2 cm.

Faire revenir les panais avec 20 g de beurre, ajouter la crème et cuire à couvert environ 20 min.

Mixer jusqu'à consistance très lisse et rectifier l'assaisonnement.

Peler et tailler la poire en biseaux.

Faire fondre le beurre (10 g) dans une cocotte et ajouter les morceaux de poire, faire suer sans coloration, ajouter un ½ zeste de citron, ½ jus de citron et 3 grains de genièvre écrasés. Cuire encore à couvert.

Mettre à refroidir les 2 préparations.

Effeuille le cerfeuil et mixer avec l'huile de pépin de raisin.

Filtrer et réserver au froid.

Dressage:

Dresser les filets de perches dans le fond de l'assiette.

Recouvrir les filets de crème de panais.

Ajouter une râpée de raifort et zeste de citron.

Disperser les biseaux de poire.

Finir avec l'huile de cerfeuil.



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