

Benjamin Luzuy

Mille feuille de butternut et filets de perches LOË fumés, yaourt et raifort, vinaigrette safran et mandarine

150 g de filets de perches sans peau
2 courges butternut
3 cs d'huile d'olive extra vierge
6 mandarines de Sicile
2 g de safran
Fleur de sel
150 g de yaourt
2 dl de crème entière
1 oignon émincé
Fond de légumes
Piment d'Espelette
1 dl de lait
2 feuilles de gélatine
10 g de pâte de raifort
1 cl de jus de citron
Pousses de cresson frais

Tailler les filets de perches fumés en lamelles régulières.
Couper des tranches de Butternut d'environ 3 mm d'épaisseur et les cuire à la vapeur pendant 5 min.
Disposer en mille-feuille dans un cadre et laisser une nuit au réfrigérateur avec un poids.

Chauffer légèrement le yaourt, la crème et le lait dans une casserole et incorporer la gélatine et le jus de citron.
Mettre le tout dans un siphon, gazer 2 fois et laisser reposer au frais.

Avec le reste du butternut, faire une mousseline très fine.
Faire revenir un oignon émincé, ajouter les cubes de butternut d'environ 2 cm d'arrête, mouiller avec du fond de légumes et laisser cuire à feu doux pendant environ 20 min.
Ajouter environ 2 dl de crème entière, mixer et laisser refroidir.

Faire une vinaigrette avec le jus de mandarines, l'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette et mettre le tout dans une pipette.

Pour le dressage, disposer l'équivalent d'une cuillère à soupe dans une assiette plate, et presser avec le dessous d'une casserole moyenne pour créer une forme.
Détailler le mille-feuille de perches et disposer une tranche sur l'assiette.
Terminer avec la vinaigrette de mandarine et quelques pousses.



Gourmet Brothers
Route de Thonon 52
1222 Vézenaz
+41 22 752 07 53