

## Benjamin Luzuy

### Filets de perches LOË laquées au miso blanc, chanterelles liées au chocolat blanc et noix de cajou, mousseline de topinambour

500 g de filets de perches LOË, frais avec peau  
50 g de miso blanc  
50 g de vinaigre de riz  
50 g de cassonade  
3 cl d'huile de noisettes  
400 g de chanterelles  
20 g de beurre  
1 échalote  
30 g de chocolat blanc  
3 g de poivre de Sarawak  
50 g de noix de cajou  
3 cs d'huile d'olive extra vierge  
300 g de topinambour  
20 g de beurre  
Bouillon de légumes  
Sel fin  
5 dl de lait

Commencer par poêler les filets de perches dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Arrêter la cuisson aux deux tiers tant que les perches sont encore légèrement translucides.

A côté, mélanger le miso blanc, le vinaigre et le sucre cassonade et porter à ébullition pour faire fondre le sucre.

Laisser refroidir.

Dans une casserole, mettre à cuire les topinambours épluchés et coupé en cubes, dans le lait pendant 30 min à feu moyen.

Ensuite, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

Laver les chanterelles dans un petit bol et réserver. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et pincer les chanterelles avec une pointe de sel.

Ajouter une noisette de beurre, l'échalote ciselée et les noix de cajou et laisser cuire à feu vif pendant 5 min.

Mouiller les chanterelles avec du bouillon de légumes et les glacer avec le chocolat blanc.

Terminer avec un tour de moulin à poivre de Sarawak.

Laquer les perches avec la préparation de miso, et passer le chalumeau jusqu'à avoir une jolie coloration légèrement caramélisée.

Mettre une cuillère de topinambour dans l'assiette, ajouter les chanterelles au chocolat blanc.

Terminer le dressage en mettant les perches au miso et servir.

GOURMET  
BROTHERS

LA PERCHE  
LOË  
PREMIUM SWISS FISH

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