

Ambros Notz

Strudel aux perches, avec pommes de terre et safran, sur poireaux à la crème

Recette pour 4 personnes

300 g poireau
2dl crème entière
320 g perches fraîches
1 feuille pâte à strudel
40 g chapelure
100 g beurre
320 g pommes de terre Victoria
1 g safran
2 g thym frais haché
2 g persil haché
2 g ciboulette coupée
4 tomates cherry en branche
2 g huile d'olive
sel et poivre

1ère étape:

- peler les pommes de terre et les couper en dés, attendrir dans une eau salée avec du safran
- faire dorer la chapelure dans du beurre
- passer rapidement les perches à la poêle avec du beurre du côté de la peau
- couper le poireau en morceaux et faire blanchir dans de l'eau salée
- mariner les tomates cherry avec huile d'olive, sel et thym

2ème étape :

- mijoter les tomates cherry doucement dans le four durant 6 minutes
- chauffer le poireau avec de la crème, sel et poivre
- recouvrir la pâte à strudel de chapelure et de beurre
- écraser des pommes de terre avec 20% de beurre et fines herbes, sel et poivre
- envelopper la purée de pommes de terre avec les perches dans la pâte, badigeonner de beurre et recouvrir de chapelure. Cuire au four à 250°.
- disposer le poireau à la crème dans l'assiette en un lit pour le strudel et la tomate.

Restaurant des Bains
3280 Morat
T +41 26 670 23 38

www.desbains-murten.ch



Restaurant des Bains
3280 Morat