Ballottine de perches, choux, chanterelles et chorizo

Marie Robert

Restaurant Le Café Suisse
Rue Centrale 41
1880 Bex

Cuisinière de l'année 2019

Entrée

4 personnes

30 min

INGRÉDIENTS

500 g de filets de perches LOË frais, sans peau
16 feuilles de choux frisé
100 g de chorizo
100 g de chanterelles
Sel et poivre

PRÉPARATION

Commencer par blanchir les feuilles de choux dans de l'eau bouillante salée environ 5 min.
Les refroidir ensuite dans de l'eau glacée.
Poser les feuilles sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'eau.

Tailler le chorizo et les chanterelles en brunoise, sauter la masse 5 min dans une poêle bien chaude, saler poivrer selon vos goûts.
Réserver en enlevant l'excédent de gras.

Disposer du papier film sur une surface lisse afin d'obtenir une feuille A4 en mode paysage et poser dessus 4 feuilles de choux pour recouvrir le papier film.
Disposer 1/4 de vos perches au 1/3 inférieur de vos choux, ajouter 1/4 de la masse chorizo sur les perches.
Rouler en boudin en serrant bien, mettre une deuxième couche de film sur votre boudin.
Répéter l'opération 3 fois pour avoir vos 4 boudins.

Cuire les boudins au four vapeur 6 min à 100 degrés.

Dressage
Couper les boudins en 4, les dresser sur assiette avec quelques pétales de fleurs.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ballottine de perches, choux, chanterelles et chorizo

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE