

Perches LOË confites à la feuille de combava, gnocchis fondants à la cima di rapa, émulsion de pistache et basilic thaï

L'ARENE
GOURMANDE

LE SALON AUTHENTIQUE
Goûts & Terroirs
20 ANS
BULLE



Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers
52, route de Thonon
1222 Vésenaz

GOURMET
BROTHERS

LA PERCHE
LOË
PREMIUM SWISS FISH

Plat principal

🍴 2 personnes

INGRÉDIENTS

2 perches LOË entières (environ 300 g par perche)
1 sachet de feuille de combawa
500 g de beurre clarifié
500 g de pommes de terre Agria
100 g de farine
100 g de fécule de pommes de terre
Parmesan
Noix muscade
30 g de citron confit
100 g d'épinards
200 g de basilic
100 g de basilic thaï
2 pces de cima di rapa
1 tête de Puntarelle
Mélange de jeunes pousses amères
Fumet de perches
Pistaches torréfiées

PRÉPARATION

Lever les perches et garder les arêtes et la tête. Faire un fumet de poissons avec les arêtes.

Faire infuser la feuille de combawa dans le beurre clarifié.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée avec la peau .

Blanchir les épinards et le basilic. Mixer les herbes blanchies jusqu'à l'obtention d'une chlorophylle verte.

Éplucher les pommes de terre chaudes et passer la pulpe au moulin puis au tamis fin.

Incorporer la farine, la fécule, la noix de muscade, le citron confit et le parmesan.

Blanchir les gnocchis et les rôtir au beurre sur une face avant de les servir.

Cuire les perches dans le beurre clarifié combawa à 65°.

Terminer les perches au Green Egg côté peau.

Snacker la cima di rapa sur le grill et la découper en trois avant de la servir.

Couper des lamelles de puntarelle et les assaisonner avec l'huile d'olive et le sel.

Émulsionner le fumet de perches réduit avec l'encre de seiche et du vinaigre de riz.

Émulsionner les pistaches (trempées dans l'eau pendant 12 heures) avec l'huile d'olive, le fumet de poisson et les feuilles de basilic thaï.

Décorer le plat avec le mélange de jeunes pousses

Perches LOË confites à la feuille de combava, gnocchis fondants à la cima di rapa, émulsion de pistache et basilic thaï



Vinaigre de riz

amères et les lamelles de puntarelle.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

