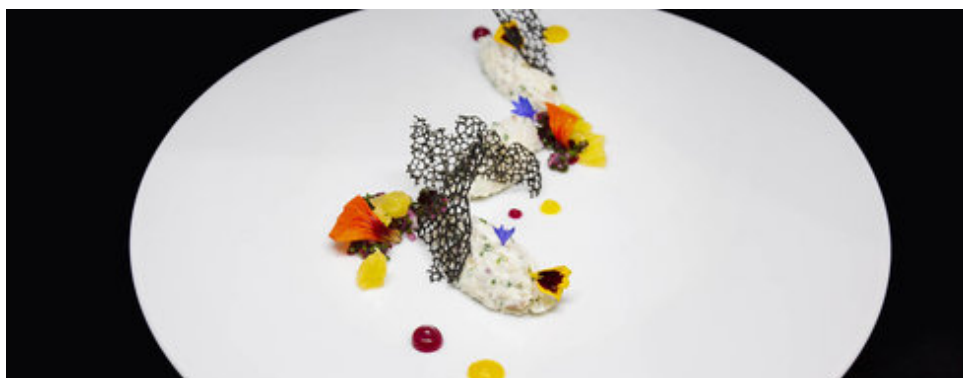


Rillettes de perches fumées, vinaigrette vierge betterave et agrumes, tuile noire

L'ARENE
GOURMANDE

LE SALON AUTHENTIQUE
Goûts & Terroirs
20 ANS
BULLE



Marie Robert

Restaurant Le Café Suisse
Rue Centrale 41
1880 Bex

Cuisinière de l'année 2019

Le Café Suisse
Restaurant

LA PERCHE
LOË
PREMIUM SWISS FISH

Entrée

 4 personnes

 30 min

INGRÉDIENTS

250 g de filets de perches fumés
LOË l'ORIGINAL
1 échalote
100 g mascarpone
Un peu de ciboulette
1 betterave cuite
1 orange en suprêmes
1 cc de poudre de combava
1 jus de citron
Sel et poivre
3 cs d'huile d'olive

Tuile noire

10 g farine
20 g d'huile d'olive
80 g d'eau
1/4 de cuillère à café d'encre de seiche

PRÉPARATION

Tuile noire

Mixer tous les ingrédients ensemble.

Disposer un peu de masse dans une poêle antiadhésive bien chaude et sans matière grasse, laisser cuire environ 1 min par face jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

Retirer la tuile délicatement et la disposer sur un papier absorbant. Réserver.

Les tuiles se gardent quelques jours dans une boîte hermétique.

Couper les filets de perches en brunoise, hacher l'échalote et ciseler la ciboulette, mélanger le tout avec le mascarpone, le jus de citron, la poudre de combava, sel et poivre.

Réserver au frais.

Couper la betterave en brunoise, mélanger en ajouter l'huile d'olive et les suprêmes d'oranges, assaisonner de sel et poivre selon vos goûts.

Dresser les rillettes dans un emporte-pièce, planter des morceaux de tuile dessus, servir la vinaigrette vierge à côté.

Rillettes de perches fumées, vinaigrette vierge betterave et agrumes, tuile noire



Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

