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

Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers
Route de Thonon 52, 1222 Vésenaz

Plat principal

- 4 personnes
- 60 min
- Moyen

INGRÉDIENTS

500 g de filets de perches LOË, frais avec peau
50 g de miso blan50 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

PRÉPARATION

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.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

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

5 dl de lait

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.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE