

# Filets de perches LOË laqués 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

GOURMET  
BROTHERS

LA PERCHE  
LOË  
PREMIUM SWISS FISH

### Hauptgericht

4 personen

60 min

Moyen

### INGRÉDIENTS

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

