

# Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse

L'ARENÉ  
GOURMANDE



## Lionel Rodriguez

Hôtel des Trois Couronnes  
Rue d'Italie 49, 1800 Vevey


PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE




# Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse



## Starter

 4 personen

 02 h 00 min

 Difficile

## INGRÉDIENTS

### Farce

20gr de chair de Brème

20gr de chair de tanche

20gr de chair de lotte

4,5 cl de crème à 35%

1/2 d'oeuf

sel fin

4 feuilles de chou

### Jus d'écrevisse

8gr d'écrevisse décortiqué

2cl de bisque

2cl de champagne du Lavaux  
chardonnay

### Fritures

40 morceaux de féra à 20gr  
(8filets)

40 morceaux d'omble à 20gr  
(8filets)

40gr de panure panko

### Décoration

pousses d'herbes

1 zeste de citron

chips pommes vitelottes

## PRÉPARATION

Réaliser la farce de (brème, lotte et tanche) en mixant avec la moitié de la crème puis tamiser.

Débarasser dans un saladier, ajouter le blanc d'oeuf et l'assaisonnement.

Réserver au réfrigérateur.

Cuire les feuilles de chou frisé, refroidir sur glace et égoutter.

Faire un montage avec la masse et une écrevisse au milieu.

Lever les poissons du Léman, tailler en morceau régulier.

Assaisonner de sel, Espelette, passer dans le blanc d'oeuf, puis le panko.

### Finition et dressage:

Faire une friture de la féra et d'omble, assaisonner avec l'Espelette.

Finir avec des chips de pomme vitelotte également.

Mettre la sauce chaude au centre de l'assiette avec les différents éléments dessus.

Finir par les pousses de l'herbes fraîches.

### Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

