

Paupiette de Sandre du lac de la Gruyère aux chanterelles d'automne et Pak-Choï



Alain Braillard

Restaurant de l'Ecu
Rue St-Denis 5, 1630 Bulle



14 points Gault&Millau

Après un apprentissage de cuisinier, Alain Braillard a fait ses armes dans différents restaurants, dont le Pont de Brent auprès de Gérard Rabaey, l'Hostellerie du Vignier, à Avry-devant-Pont ou encore le Restaurant de la Tour, avec Marcel Thürler. Il a également travaillé dans des établissements privés à Gstaad et Genève.

Alain Braillard est depuis 2011 aux commandes du Restaurant de l'Ecu à Bulle, une brasserie à la fois chique et conviviale, proposant une cuisine créative variant au gré des saisons. Devenu incontournable dans le paysage des bonnes tables de la région, l'Ecu confirme son excellente réputation avec ses 14 points au Gault & Millau, 2 fourchettes au Guide Michelin, 7 points au Guide Bleu et enfin son affiliation au Club Prosper Montagné.

www.restaurant-de-lecu.ch

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 4 personnes

1 Sandre de 1 KG
300 Gr Chanterelles d'Automne
2 pièces de Pak-choï
1 dl de fumet de poisson
0,5 dl de vin blanc
2dl crème 35%
1dl crème fouettée
Un peu de jus de citron
Sel, Poivre blanc

PRÉPARATION

Recette pour 4 personnes

Préparation

Ecailler, vider et fileter le sandre puis enlever les arrêtes...

Retirer la peau

Blanchir les feuilles de Pak-choï, refroidir et égoutter

Faire revenir les chanterelles dans une poêle, assaisonner puis égoutter.

Etaler les feuilles de Pak-choï, ajouter les chanterelles et

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Paupiette de Sandre du lac de la Gruyère aux chanterelles d'automne et Pak-Choi



former un boudin.

Mettre les filets de sandre sur papier film, aplanir ceux-ci, les assaisonner.

Ajouter le boudin de chanterelles au milieu et former une paupiette.

Pocher les paupiettes dans de l'eau à 75 degrés pendant 10 min.

Pour la sauce :

Faire réduire le vin blanc et fumet, ajouter la crème plus le solde de chanterelles.

Rectifier l'assaisonnement.

Mixer puis passer au chinois fin.

Avant de servir, ajouter la crème fouettée .

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

