

Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse



Lionel Rodriguez

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

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse



Entrée

 4 personnes

 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 choux

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 choux 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

