



Filets de perches parfumés à l'anis et l'émulsion légère au chasselas



Rezept für 4

Ingrédients pour la sauce au chasselas

90 g d'échalotes émincées
90 g de champignons de
Paris
30 g de livèche
4 dl de vin chasselas
2dl de bouillon de
légumes
4 dl de crème entière
Q.S de jus de citron
Q.S de vin chasselas

Ingrédients pour la purée de fenouil

3 gros fenouils
Q.S de bouillon de
légumes
Q.S de pastis
Q.S de jus de citron

Ingrédients pour la garniture

4 mini fenouils
1 échalote
Aneth

Condiments usuels

Sel, poivre
Huile d'olive
Vin chasselas
Fleur de sel
Poivre mignonnette 4 baies

Préparation de la sauce au chasselas

Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire suer les échalotes et les champignons de Paris puis ajouter la livèche. Saler et ajouter une pincée de poivre mignonnette 4 baies. Mouiller au vin chasselas, réduire de moitié puis ajouter le bouillon de légumes, laisser à nouveau réduire de moitié et verser la crème. Laisser cuire 10 minutes. Passer cette sauce au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Relever les saveurs avec un filet de jus de citron et de vin chasselas.



Ingrédients pour la finition

32 filets de perches

Préparation de la purée de fenouil

Couper les fenouils en petits morceaux, garder les cœurs pour la garniture. Les cuire immergés dans du bouillon de légumes durant 20 minutes. Passer au chinois fin, puis mixer. Rajouter du jus de cuisson petit à petit si nécessaire. Presser dans un linge pour enlever l'eau. Assaisonner avec du sel, du poivre, du jus de citron et un filet de Pastis. Réserver en poche.

Préparation de la garniture

Chop the fennel cores into 0.5 cm cubes. Cook them in boiling salted water for 2 minutes, then plunge into ice-cold water. Separate the stalks from the bulbs of the mini fennel. Slice the entire bulbs into small pieces. Slice the stalks into circles 0.5 cm long, blanch in boiling salted water, then plunge into ice-cold water. Finely chop the shallot. Set aside some little sprigs of dill.

La finition

Dans une assiette ronde, disposer harmonieusement les cubes de fenouils et une cuillère d'échalote ciselée, puis ajouter 8 filets de perches, pointes des perches au centre. Relever avec un filet de vin blanc et d'huile d'olive. Saler et poivrer. Cuire au four à air chaud à 180 degrés durant 3 minutes.

Anrichten

Dressage

Dresser 3 points de purée de fenouil sur chaque perche. Décorer harmonieusement avec les biseaux de fenouils crus et les rondelles de tiges de mini fenouils. Terminer avec les pluches d'aneth. Ajouter de la fleur de sel et du poivre mignonette 4 baies. Verser la sauce au vin chasselas chaude et émulsionnée à la minute.