



PERFORMANCES RACLETTE

EMMANUEL RENAUT

DÉGUSTATION

(A)

Les cubes de poisson du lac et sérac

Disposer alternativement des cubes de brochet et de sérac dans le poêlon et mettre à chauffer, quand les cubes sont légèrement dorés, ajouter hors feu avec la pince, les fleurs sur chaque cube. **Déguster.**

(B)

Polenta 2mm

Placer dans le poêlon une tranche fine d'abondance, ajouter une cuillerée de hachis de champignons au milieu. Disposer ensuite les 3 lamelles de polenta : la première sur les champignons, les 2 autres par dessus, sur les côtés en laissant un espace au centre. Ajouter une tranche d'abondance ronde au centre du rectangle formé par la polenta. Faire fondre cet assemblage. Puis déposer dans l'assiette et verser le jus de volaille au serpolet dans la rigole. **Déguster.**

(C)

Flocon de sucre

Placer dans le poêlon des myrtilles, quelques cuillères à café de la préparation tomme blanche et crème fraîche. A l'aide d'un emporte-pièce créer des formes dans la pâte à crumble, puis disposer les sur les myrtilles dans le poêlon, Mettre le tout à chauffer. **Déguster.**

— POUR REPRODUIRE CETTE RECETTE CHEZ VOUS —

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

(A)

Les cubes de poisson du lac et sérac

Pour les cubes de brochet

- 100 gr de brochet • 150 gr de crème
- 1œuf. Cuire à la vapeur le brochet mixé avec le blanc d'œuf monté en neige et la crème, assaisonner, laisser refroidir, puis tailler en dés.

Pour les cubes de sérac

- 1 sérac • 2 feuilles de gélatine
- 2 œufs. Fouetter le sérac pour le rendre lisse et le faire chauffer. Ajouter 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées, monter les 2 blanc d'œufs en neige et les intégrer délicatement à la préparation, laisser refroidir puis tailler en dés.

En accompagnement

fleur de ciboulette, fleur de sureau, fleur de myrtilles traitées comme des câpres

(B)

Polenta 2mm

Pour la Polenta

- 100 gr de polenta • 1,5l de bouillon de légumes. Cuire la polenta dans le bouillon de légumes puis la laisser dessécher pendant une heure au coin du fourneau. Laisser refroidir au frigo, puis étaler la polenta finement au rouleau à pâtisserie. Détailler en rectangles.

Pour les champignons

Trancher finement 100 gr de cèpes sautés à la poêle

Fromage

- 20 fines tranches d'abondance

en accompagnement

Jus de volaille parfumé au Serpolet (thym de montagne)

(C)

Flocon de sucre

Pour le crumble

- 100 gr de beurre • 100 gr de sucre
- 100 gr de farine. Mélanger le sucre, le beurre ramolli et la farine pour créer une pâte homogène, réserver au frigo pendant deux heures. Etaler la pâte et la détailler en rectangles de pâte de 10 cm sur 10 cm, filmer et conserver au frigo.

Pour le fromage

- 100 gr de tomme blanche
- 100 gr de crème fraîche entière

Mélanger la tomme blanche et la crème fraîche entière mettre en pot ou en tube.

Pour les myrtilles

200 g de myrtilles fraîches ou au sirop (égouttées)

Peut être également réalisé avec du fromage à raclette.

