



## LA PERCHE LOË FAÇON « INVOLTINI » ET SAUCE AUX MORILLES

### INGRÉDIENTS

- 350 g (12 filets) de filets frais LOË, LE NATURE sans peau
- 12 tranches fines de lard cru du Valais
- 12 feuilles de sauge
- 40 g de morilles séchées
- 1 échalote finement hachée
- 60 g de beurre
- 1 cs d'huile de pépin de raisin
- 1 cs de vin de Jerez ou de Noilly-Prat
- 2 dl de crème entière
- 1 bouquet de cerfeuil
- Fleur de sel et poivre blanc du moulin
- 12 cure-dents en bois

### PRÉPARATION

Tremper les morilles séchées 2 heures dans un bol d'eau tiède. Récupérer les morilles à l'aide d'une écumoire afin de ne pas ramener le sable tombé au fond du bol et réserver sous un linge humide.

Disposer les filets de perches sur du papier absorbant, saler et poivrer. Sur une planche étendre les tranches de lard et déposer sur chacune un filet de perche. Déposer sur le dessus une feuille de sauge. Enrouler les filets de perche lardés et les maintenir avec un cure-dent. Couvrir et réserver au frais.

Faire fondre 15 g de beurre dans une sauteuse, quand le mélange mousse, ajouter l'échalote finement hachée, faire revenir 2 min, puis verser les morilles. Faire suer pendant 2-3 min, ajouter le vin, faire réduire et ajouter la crème. Étuver environ 15 min à couvert, saler et poivrer, et réserver au chaud.

Faire chauffer le reste de beurre et l'huile dans une poêle antiadhésive. Saisir les involtini de perches dans le beurre chaud et mousseux, les rouler dans la poêle et les arroser pendant 4 à 5 min, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Napper des assiettes chaudes de sauce aux morilles puis déposer les involtini LOË. Parsemer de pluches de cerfeuil et servir de suite. Vous pouvez accompagner ce plat de riz Basmati (blanc) ou de riz Venere (noir).

### Trucs & astuces

- Si vous préférez une sauce plus fluide, moins épaisse, ajouter un peu de l'eau de réhydratation des morilles.
- Vous pouvez bien sûr réaliser ce plat avec des morilles fraîches. Dans ce cas, compter 400 g pour 4 personnes.

