



SOUFFLÉ DE PERCHES À LA LIVÈCHE

INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de perches sans peau
- 1 dl de vin blanc
- 2 œufs entiers
- 40 g d'échalotte
- 3 jaunes d'œuf
- 1,5 dl de crème liquide
- 60 g de beurre pommade
- 2 cs d'huile d'olive
- 150 g de crème fouettée
- Quelques brins de livèche
- Quelques zestes de citron jaune
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Mixer 200 g de filets de perches avec les œufs entiers et les jaunes d'œufs, puis incorporer la crème fouettée et le beurre pommade, assaisonner et ajouter quelques zestes de citron et feuilles de livèche finement ciselées.

Mouler dans 4 cercles à pâtisserie beurrés d'environ 7 cm de diamètre et 4 cm de haut et cuire au four 12 minutes à 150°. Démouler délicatement et dresser sur une assiette ou un plat.

Mariner les 200 g de filets de perches restant avec l'huile d'olive, assaisonner et saupoudrer de livèche ciselée. Puis les rouler un par un, les disposer dans un plat beurré et ajouter le vin blanc et l'échalotte hachée.

Cuire au four 8 minutes à 150° puis dresser les roulades de perches avec les soufflés. Récupérer le fond de cuisson, y ajouter la crème liquide, porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement puis passer la sauce au chinois et naper les soufflés. Parsemer de livèche ciselée avant de servir.