



## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 5 filets d'omble chevalier
- 200 gr. feuilles de capucine
- 300 gr. huile de pépins de raisins
- 200 gr. parures de poissons
- 1 échalote
- 1/2 poireau
- 5 dl. vin blanc
- 5 dl. crème
- 300 gr. farine
- 100 gr. huile d'olive
- 100 gr. sucre
- Eau
- Sel
- Poivre
- Oeufs d'omble chevalier ou oeufs de truite
- 1 citron

# OMBLE CHEVALIER CONFIT EN FEUILLES DE CAPUCINE

avec le chef Grégory Wyss

## PRÉPARATION

Commencer à réaliser au préalable les petites tartelettes, l'huile de capucine et le confit de citron.

### Tartelette :

- 01.** Mélanger la farine avec l'huile d'olive, 95 gr. d'eau et 1 cc de sel.
- 02.** Laisser reposer 2h. au réfrigérateur, puis étaler à 2mm à l'aide d'un emporte-pièce. Mettre au four environ 6-7min à 160 degrés.

### Huile de capucine :

- 03.** Mixer 300 gr. d'huile de pépins de raisins avec 100 gr. de capucines. Passer le tout dans un filtre à café et réserver.

### Confit de citron :

- 04.** Blanchir les zestes du citron. Les égoutter et ajouter le sucre et 50 gr. d'eau. Cuire à feu doux 15 minutes.
- 05.** Mixer le tout et garder au frais jusqu'à l'utilisation.

### Omble chevalier :

- 06.** Blanchir env. 60 feuilles de capucine en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante et les transvaser directement dans un bac d'eau avec des glaçons.





- 07.** Une fois refroidies, les étaler délicatement sur une planche. Déposer dessus les filets d'omble chevalier, préalablement salés et rabattre les feuilles afin de les envelopper.
- 08.** Sur une planche mettre 2 couches de papier film. Empiler dessus les filets. Refermer le film et enrouler afin d'obtenir un beau cylindre bien serré. Faire quelques trous dans la ballottine à l'aide d'un cure-dents puis l'immerger dans l'huile de capucine. Mettre au four à 64°C pendant 10 minutes.

#### Fumet de poisson :

- 09.** Faire revenir les parures de poissons dans de l'huile chaude avec l'échalote émincée. Saler et poivrer.
- 10.** Mouiller avec le vin blanc à hauteur du poisson et ajouter le bouquet de poireau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes.
- 11.** Ajouter la crème et laisser infuser 30 minutes hors du feu. Passer dans un chinois.
- 12.** Garder au frais. Ajouter l'huile de capucine, avant de servir.

## DRESSAGE

- 01.** Couper délicatement le bout de la ballottine encore emballée dans le film, puis des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Les poser au centre de l'assiette et enlever le film.
- 02.** Déposer dessus la tartelette, dans laquelle vous aurez mis quelques oeufs de poisson, le confit de citron et une feuille de capucine frite.
- 03.** Arroser du fumet de poisson.

