



Par Jérôme Ferrer,  
chef propriétaire, Restaurant Europa, Montréal



4 portions

4 filets	perche du Nil
1	carotte
1	courgette
1	betterave
1 branche	céleri
1 pincée	cumin
1 filet	huile d'olive
1 / 2	citron (le jus)
1 / 2	orange (le jus)
100 g [7 c/tab]	beurre
1 forte pincée	fleur de sel
au goût	poivre du moulin

garniture

quelques brins	carfeuil et estragon
4 feuilles	menthe fraîche
1 petite botte	ciboulette
1 poignée	mesclun
15 ml [1 c/tab]	vinaigrette

ROULADE DE PERCHE DU NIL SUR TABOULÉ DE  
LÉGUMES AU CUMIN ET SON SAUCE AUX AROMES