

Plat

BAR DE LIGNE ET ENCORNET, farci aux blettes, sauce champagne

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

800 g de bar de ligne, Sel, poivre, huile d'olive, bouillon de volaille, beurre demi-sel

200 g d'oignons, 50 g de chorizo, 2 échalotes, 200 g de champagne

100 g de fumet de poisson, 100 g de crème, 1 Jus de citron

Encornets farcis :

150 de vert de blette, 50 g de beurre demi-sel, 2 gousses d'ail blanchies

80 g de mie de pain, 2 Encornets, 4 brochettes de crevettes bouquet cuites

Procédé

Écailler, vider et habiller le bar

Lever les filets, les portionner et les assaisonner

Les snacker à l'huile d'olive puis les rôtir dans un four à 150 °C, pendant 5 minutes environ

Les peler au moment

Garniture

Éplucher les oignons

Les pocher, départ froid dans du bouillon de volaille

« Démonter » chaque couche de l'oignon puis insérer chacune d'elles une fine tranche de chorizo

Les couper en deux puis les sneakers à la plancha avec l'huile d'olive

Sauce de champagne

Suer les échalotes au beurre

Déglacer au champagne, ajouter le fumet, crémier et laisser réduire

Ajouter le jus de citron

Passer la sauce au chinois étamine, assaisonner et au moment, émulsionner

Encornets farcis

Tomber le vert de blette avec le beurre et les gousses d'ail

Ajouter la mie de pain, assaisonner, mixer puis farcir les encornets

Les colorer avec du beurre demi-sel et finir de cuire dans un four à 160 °C jusqu'à ce qu'ils soient translucides

Finition et présentation

Dans une assiette, déposer une portion de bar sur un demi encornet farci, la napper avec la sauce champagne

Dresser un demi-oignon farci au chorizo puis une brochette de crevettes bouquet

Décor : au choix