

DOS DE BAR ROTI SUR LA PEAU

*Galette de pomme de terre au lard
Purée de potimarron, jus à l'anis étoilé*

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Bar	10 X 0.125 kg
Beurre	QS
Sel / Poivre	PM

JUS A L'ANIS

Fenouil	1.5 kg
Basilic	¼ botte
Fumet de poisson	0.40 litre
Anis étoilé	2 pièces
Crème liquide	QS
Beurre	QS

GALETTE DE POMME DE TERRE

Lard fumé	30 tranches
Pomme de terre	1 kg
Curry poudre	QS
Beurre clarifié	QS

PUREE DE POTIMARRON

Potimarron	0.300 kg
Beurre	0.070 kg
Noix de muscade	PM

CHIPS DE CITRON

Eau	0.50 litre
Sucre	0.500 kg
Citron	2 pièces

PROGRESSION

1. Lever les filets et portionner le bar

2. Passer les 1.5 kg de fenouil

à la centrifugeuse, avec le basilic, puis détendre le tout avec le fumet de poisson, ajouter l'anis étoilé, puis réduire de 2/3. Crémer et monter au beurre.

3. Préparer les galettes de pomme de terre

Chemiser les moules adhésifs avec les tranches de lard fumé, garnir avec les pommes de terre taillées finement et assaisonner, refermer et cuire au four à 180°C.

4. Réaliser la purée de potimarron

Sans enlever la peau, couper et cuire le potimarron à la vapeur, prélever la pulpe et la passer au tamis, assaisonner et ajouter le beurre, stocker dans une poche avec une petite douille.

5. Réaliser les chips de citron

Tailler les citrons finement à la machine à jambon, tremper les tranches dans le sirop tiède, plaquer sur feuille sylpat et cuire au four à 80°C pendant 15 minutes et 2h00 environ à 50°C.

6. Au dernier moment, poêler les filets

Au beurre noisette sur la peau, finir la cuisson au four.

7. Dresser le tout harmonieusement