

BAR SAUVAGE CRAQUANT DE GALIPETTES

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

4 filets de bar
400 gr de champignons
50 gr de beurre
4 feuilles de brick
1 bouquet d'aneth
Q S sel et poivre, huile de truffe, anis poudre, fleur de sel, huile d'olive
Anis étoilé

PROCÉDÉ

Préparer le bar en filet ou pavés, à l'aide d'une mandoline couper 4 gros champignons crus et réserver.

Tailler les champignons restant en dés, les faire revenir au beurre et à l'anis en poudre les assaisonner garnir les feuilles de brick avec le hachis de champignons, fermer et former un rectangle, et colorer les craquants avec de l'huile d'olive.

Cuisson

Cuire le poisson à l'unilatérale ou vapeur

Présentation

Dresser sur assiette les craquants de champignons, le pavé de bar, de l'aneth, anis étoilé, et les champignons crus napper d'huile de truffe

Vins conseillés par le Cellier Fougerais :

Un vin blanc sec méditerranéen, fin et racé, pour s'associer à ce plat de poisson aux saveurs anisées. Deux possibilités, en provenance de l'Aude :

- AOP Corbières, Château de Caraguilhes « La Font Blanche », issu majoritairement de roussanne 70% complété de grenache blanc 15% et vermentino 15% (vinifié pour 10% en barriques)
- AOP Limoux, Altugnac « Les Terres Amoureuses », assemblage de chardonnay 85% et de mauzac 15%