

Crème de citrouille, bacon fumé au bois de pommier et haricot coco, bar poêlé au thym, croustillant de brick à la sauge

Recette pour 4

Description

L'astuce du chef

Attention avec le sel dans cette recette, vous avez du lardon qui en apporte déjà pas mal.

Ingrédients

Crème de citrouille

- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Petit(e)(s) Pommes de terre yukon gold
- 20 Gr Beurre
- 150 Gr Citrouille ou Potiron
- 200 Ml Bouillon de légumes
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 150 Gr Lard fumé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Bar

- 4 Filet Filet de bar
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Branche(s) Thym

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Brick

- 3 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 250 Ml Beurre clarifié
- 8 Feuille(s) Saugue

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et hachez l'oignon, Pelez la pomme de terre, puis l'émincer.

Préparez le bouillon de légumes et gardez-le au chaud. Égouttez la boîte de haricot coco.

Détaillez le bacon fumé en petits lardons, faites les revenir dans une poêle chaude, une fois bien coloré, les égoutter pour en retirez un maximum de gras.

Parez la citrouille et retirez la chair nécessaire, coupez des cubes régulier d'environ 1.5 cm. Avec

une partie de la chair de citrouille, réalisez des petit cubes (0.5 cm) appelé Brunoise. Juste à les faire revenir à la poêle, avec une belle coloration, on s'enservira comme garniture dans la crème de citrouille.

Crème de Citrouille

Faites revenir l'oignon dans une casserole avec une noix de beurre et un petit filet d'huile d'olive. Ajoutez les cubes de citrouille, faites revenir quelques minutes sans coloration. Mouillez avec le bouillon de légumes, portez à ébullition, baissez le feu, assurez-vous d'un petit bouillon, laissez cuire 15 minutes environ.

Passez le tout à la mixette à main ou au blender. Par la suite, ajoutez la crème, les haricot coco, les lardons, puis assaisonnez de sel et poivre.

Gardez la crème de citrouille et coco au chaud.

Bar

Arrosez les morceaux de bar de jus de citron, salez la chair, entaillez légèrement la peau.

Dans une poêle chaude, avec du beurre et de l'huile d'olive, saisissez les filets sur la peau, ajoutez le thym haché.

Arrosez régulièrement les filets avec la matière grasse dans la poêle.

Baissez le feu, couvrez la poêle, comptez environ 1 à 2 minutes, suivant la grosseur des morceaux.

Retirez les filets.

Feuille de brick

Badigeonnez une première feuille de brick sur toute sa surface, assaisonnez de sel, déposez une deuxième feuille dessus. Renouvelez l'opération, avant de déposer la troisième feuille, placez régulièrement les feuilles de sauge sur la surface, ensuite déposez dessus la dernière feuille.

Beurrez à nouveau et saler, découpez de jolies formes autour des feuilles de sauge en transparence.

Placez les tuiles ainsi réalisées sur une plaque de four avec papier cuisson, apportez-leurs une belle coloration légèrement dorée.

Montage et finitions

Dans une assiette bol, coulez deux belle louche de crème de citrouille et sa garniture, ajoutez une belle cuillère à soupe de brunoise sautée.

Déposez au centre ou sur le côté le filet de bar, déposez pour finir les deux tuiles de sauge en transparence.

Finalisez avec des jeunes pousses ou de la coriandre fraîche.

Bon appétit!