

Pavé de bar rôti en croûte de lavort et peau croustillante, grosses asperges poêlées à l'ail des ours du parc du château



Préparation pour 8 personnes

2 bars de ligne de 1 kg

100 gr lavort

100 gr pain de mie

100 gr beurre

24 pièces calibre 22 / asperges violettes

500 gr ail des ours

500 gr beurre

Lever les filets de bar, enlever la peau délicatement, portionner les pavés et détailler de même taille la peau.

Mettre à sécher entre 2 plaques avec huile d'arachide, sel poivre et cuire 150° pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une peau croustillante.

Éplucher les asperges et les cuire croquante, eau fortement salée et ensuite rafraîchir.

Croûte de lavort : Parer (supprimer les parties non présentables) votre fromage, le couper en morceaux, le mettre dans un robot avec le pain de mie coupé et faire tourner pour hacher grossièrement.

Ensuite ajouter le beurre froid et laisser tourner jusqu'à obtenir une pâte lisse mais faire attention qu'elle ne fasse pas l'huile.

Étaler cette pâte entre 2 feuille de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 0.5 cm et mettre au frigo.

Ensuite détailler des rectangles de la dimension de vos pavés.

L'ail des ours : Blanchir les feuilles de l'ail des ours, les rafraîchir puis les mélanger avec le même poids de beurre pommade et remplir un bol pacojet (appareil à glace ou sorbetière) et faire prendre au froid.

Pacasser à la demande. (Mixer ou émulsionner)

Finition : Rôtir les pavés de bar au four pour obtenir une croûte de lavort croustillante.

Passer les grosses asperges au beurre noisette.

Préparer un beurre très épais, assaisonné que vous disposerez dans l'assiette avec un pinceau à chaque endroit où vous disposerez les 3 grosses asperges.

Par dessus les asperges disposer les pavés de bar et une feuille des ours.

Conseil du chef : L'ail des ours pousse uniquement au printemps. au cœur du parc du Château.

Comme au chef, l'ail des ours pousse uniquement au printemps, au cœur du parc du Château.

Si vous avez l'occasion de venir vous restaurer, le chef se fera un plaisir de vous offrir de l'ail des ours.

Cette plante est éphémère et disponible de mars à juin.