



Dos de Bar de Ligne Étuvé aux Coquillages, Tian de Tomates et Jus d'une Grenobloise

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	60 cl	Citron caviar	2 pièces
Dos de bar (150g pièce)	10 pièces	Tomate rouge	10 pièces
Coque	250 g	Tomate jaune	10 pièces
Bigorneau cuit	250 g	Tomate verte	10 pièces
Couteau	10 pièces	Câpres (petites)	60 g
Echalote ciselée	100 g	Huile d'olive	20 cl
Vin blanc	15 cl	Beurre	100 g
Crouçons de mie de pain	150 g	Cerfeuil	PM
Citron jaune	3 pièces	Thym	PM

Déroulé de la recette

- Blondir la moitié des échalotes ciselées dans du beurre, ajouter la moitié des câpres et déglacer avec le jus d'un demi-citron.
- Mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®** et réduire jusqu'à obtenir le goût et la consistance désirés.
- Passer au chinois étamine et réserver.
- Monder les tomates et tailler une tranche de 2 cm d'épaisseur dans chacune d'elles. Assaisonner chaque tranche avec du sel, de l'huile d'olive et monter les tians dans des emporte-pièces adaptés en alternant les couleurs puis les confire.
- Épipiner le reste des tomates, tailler en brunoise et réserver.
- Décortiquer les bigorneaux.
- Ouvrir les coques avec du beurre, de l'échalote ciselée, et le vin blanc.
- Réserver le jus de cuisson et prélever les langues de coques.
- Peler à vif 2 citrons, prélever les segments et les tailler en brunoise.
- Prélever la chair des citrons caviar et réserver.
- Étuver les dos de bar avec un peu d'huile d'olive et de jus de cuisson des coques.
- Sauter à l'huile d'olive et au beurre les couteaux, ajouter les bigorneaux, les langues de coques, la brunoise de tomate, le reste des câpres, la brunoise de citron et les crouçons.
- Répartir le citron caviar sur les dos de bar et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.