



Dos de Bar de ligne Rôti aux Asperges, Vinaigrette Tiède au Jus de Viande et Vinaigre de Chardonnay

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	60 cl	Pétale de tomate confite	20 pièces
Dos de bar avec peau (150g pièce)	10 pièces	Oignon nouveau	5 pièces
Asperges vertes (+22)	30 pièces	Oignon rouge ciselé	50 g
Asperges blanches (+22)	20 pièces	Citron vert	1 pièce
Vinaigre de Chardonnay	5 cl	Beurre frais	100 g
Echalote	50 g	Huile d'olive	25 cl
Basilic	½ botte	Thym citron	PM

Déroulé de la recette

- Réserver les plus petites feuilles de basilic et concasser le reste.
- Tailler l'échalote en mirepoix et blondir avec un peu d'huile d'olive. Mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®**, laisser cuire à frémissement et réduire d'1/3 environ. Ajouter le basilic concassé et laisser infuser quelques minutes.
- Passer au chinois étamine et réserver.
- Cuire à l'anglaise les asperges vertes et blanches en prenant soin de les garder légèrement croquantes.
- Tailler les pétales de tomates confites en brunoise.
- Ciseler les oignons nouveaux.
- Peler à vif le citron vert, prélever les suprêmes et les tailler en brunoise.
- Sauter à l'huile d'olive et au beurre les dos de bar et réserver.
- Dorer les asperges au beurre et réserver.
- Ajouter le vinaigre de chardonnay et 15 cl d'huile d'olive dans le jus de veau encore tiède, rectifier l'assaisonnement.
- Dans un cul de poule, mélanger l'oignon rouge et les oignons nouveaux ciselés, les brunoises de tomate confite et de citron vert.
- Assaisonner avec un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Ajouter quelques feuilles tendres de thym citron et les petites feuilles de basilic.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.