

Pavé de bar noir sur tombée de poireaux, Pommes de terre bleues et jambon de Bayonne

Ingrédients

<i>2</i>	<i>Poireaux coupés en petits morceaux</i>
<i>5 c. à soupe</i>	<i>Beurre clarifié</i>
<i>2 grosses</i>	<i>Pommes de terre bleues coupées en petits cubes</i>
<i>100 g</i>	<i>Jambon de Bayonne taillé en julienne</i>
	<i>Sel de la Mer morte à la fleur d'ail de la Tapani et poivre au goût</i>
<i>4</i>	<i>Pavés de bar noir – Poissonnerie de Gidney's</i>
<i>250 ml</i>	<i>Jus de palourdes</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Crémeuse de soya Belsoy</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Ciboulette hachée</i>

Méthode

- 1. Faire tomber les poireaux dans 3 c. à soupe de beurre environ 3 minutes et ajouter les pommes de terre. Faire cuire 15 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter la julienne de jambon et réserver au chaud. Saler et poivrer.*
- 2. Dans une poêle, faire colorer les pavés de bar noir côté peau dans le reste de beurre clarifié. Saler et poivrer et continuer la cuisson 3 minutes.*
- 3. Ajouter le jus de palourdes dans la poêle et finir la cuisson du bar 5 minutes côté chair. Réserver.*
- 4. Ajouter la crémeuse de soya Belsoy dans le jus de cuisson, et saupoudrer de ciboulette. Bien mélanger et réserver.*
- 5. Sur chaque assiette bien chaude, dresser un quart du mélange obtenu au point 1, déposer un pavé de bar noir dessus et napper de sauce.*