



FILETS DE BAR AU CAVIAR D'AUBERGINES ET LÉGUMES CONFITS, coulis de piquillos monté à l'huile de noisettes du Moulin de Méjane, jambon sec gratiné à la tomme de brebis du Larzac

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,200 kg bar
- 1,200 kg aubergines
- 300 gr courgettes
- 30 gr concentré de tomates
- 300 gr poivrons verts
- 400 gr poivrons rouges
- 350 gr oignons jaunes
- 250 gr oignons rouges
- 230 gr jambon sec (6 tranches)
- 4 cl huile de noisettes
- 10 cl fond blanc de volaille
- 25 cl huile d'olive
- 150 gr beurre
- 350 gr piquillos cuits
- 5 gousses d'ail
- 120 gr échalotes
- 250 gr tomme de brebis râpée



Progression

Éplucher et ciseler les échalotes, les faire suer avec un filet d'huile d'olive, gousses d'ail écrasées. Rajouter les piquillos émincés, mouiller au fond de volaille. Laisser cuire 12 minutes environ.

Passer le coulis au blender, puis au chinois avant de faire réduire. Rectifier l'assaisonnement et monter le coulis à l'huile de noisettes une fois le coulis tiède.

Tailler 6 belles tranches d'aubergines à 3 millimètres. Les assaisonner et les frire à l'huile d'olive, puis à réserver sur papier absorbant. Tailler les chutes d'aubergines en brunoise, ainsi que les courgettes et poivrons. Les faire suer avec les oignons rouges ciselé à l'huile d'olive et 2 gousses d'ail éventuellement écrasées. Mélanger le tout avec le concentré de tomates et faire compoter à feu doux. Réserver.

Couper les 4 aubergines en deux et quadriller la chair. Mettre à cuire au four avec une goutte d'huile d'olive et laisser cuire pour 25 minutes. Une fois cuites, récupérer les chaires à la cuillère.

Dans un sautoir, faire suer les parures de poivrons et un oignon rouge ciselé. Y ajouter la chair des aubergines, 1 gousse d'ail écrasée. Bien faire sécher jusqu'à évaporation de l'eau, puis mixer légèrement avec un peu d'huile d'olive, assaisonner.

Désarêter les filets de bar avant de les poêler à l'huile d'olive et au beurre et réserver.

Disposer les 6 tranches d'aubergine frites sur un plat, ajouter une cuillère de caviar d'aubergine sur le dessus, déposer un filet de bar et une tranche de jambon.

Ajouter le fromage de brebis râpé et passer à la salamandre quelques minutes pour gratiner le tout.

Dressage

Sur 6 assiettes, dresser les aubergines et bar gratinés accompagnés d'une cuillère de ratatouille et napper de coulis de piquillos. À servir bien chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin - 75009 Paris

EURO-TOQUES France - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

www.eurotoques.fr secretariat@eurotoques.fr