

Bar au naturel

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF PIERRE GAGNAIRE



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Bar au naturel

RECETTE ORIGINALE DU CHEF PIERRE GAGNAIRE



RECETTE POUR 8 PERSONNES

MOUSSELINE DE PETITS POIS

400 g de petits pois en cosses
16 feuilles de mélisse
100 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel**[®]
50 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire**[®]
QS d'eau

Mettre 16 belles cosses de petits pois de côté. Écosser le reste et les cuire à l'anglaise. Mixer les petits pois avec un peu d'eau et les feuilles de mélisse. Passer au tamis. Faire bouillir la crème. Ajouter la crème bouillante et le beurre. Réserver au chaud. Cuire les 16 cosses de petits pois à l'anglaise, refroidir aussitôt.

MARMELADE D'ABRICOTS

10 abricots Bergeron
40 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire**[®]
70 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel**[®]

Dénoyer les abricots. Les cuire au beurre dans une poêle, réserver 8 oreillons de côté. Mixer le reste des abricots, les passer au tamis, ajouter la crème chaude, réserver au chaud.

FILET DE BAR

8 pavés de bar
80 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire**[®]
1 citron vert
QS de Thé Matcha en poudre
QS de Sel
QS de Poivre du moulin

Saler quelques minutes avant les filets de bar. Les rôtir dans un beurre moussieux avec une pointe de thé matcha en poudre, les zestes de citron vert puis terminer la cuisson avec un peu du jus de citron vert.

FINITIONS

24 amandes fraîches
QS d'aneth

Dresser en commençant par la mousseline de petits pois, la marmelade d'abricot, le pavé de bar, les cosses de petits pois, un oreillon d'abricot et terminer avec les amandes fraîches et l'aneth.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

  @elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

