



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Bar de ligne "Vapeur" au Calvados Château du Breuil



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bar sauvage de ligne, environ 1600 gr
- 2 litres de moules (ex. de chez Mauriceau, Baie du Mont Saint Michel)
- 10 cl de Calvados Château du Breuil
- 6 échalotes
- 100 gr de beurre demi-sel

Vider le bar, enlever les ouies, désarêter les flancs et à l'aide d'une arêtes dorsales.

Gratter, laver et ouvrir les moules dans une casserole avec couvercle et avec 5 cl de Calvados Château du Breuil.

Eplucher les échalotes, les émincer et les confire dans le beurre demi-sel avec 5 cl de Calvados Château du Breuil, durant "20 minutes, soit un feu très doux ».

Décortiquer les moules, les mettre dans un bol mixeur avec le jus de cuisson, ajouter les échalotes confites égouttées, et mixer jusqu'à obtention d'un jus crémeux.

Facultatif : on peut y mettre le beurre de cuisson.

Cuire le bar à la vapeur avec sa peau et ses écailles, ce qui lui permettra de conserver l'iode dans sa chair. Enlever sa peau après cuisson.

Servir le bar sur un lit de cocos frais de Paimpol, avec mini-tomates jaunes et rouges et quelques trompettes de la mort, juste étuvées dans le beurre des échalotes.

Arroser avec l'émulsion de moules et calvados.

Bon appétit !

Adresse : www.chateau-breuil.fr/

Contact : info@chateau-breuil.fr