

***Pavé de Bar en croustille de Poireau,
beurre blanc au Muscat***

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 pavés de sandre de 150gr environ
- 10cl huile d'olive

- 3 feuilles de brick
- 2 blancs de poireaux
- 80gr beurre
- ail hachée QS

- beurre 100gr
- échalotes ciselées finement
- Noilly prat 10cl
Muscat

Préparation :

Tailler les poireaux, les laver et les étuver avec le beurre et l'ail.

Rectifier l'assaisonnement. Débarrasser et réserver

Beurrer légèrement les feuilles de brick et poser au centre le poireau compoté. Confectionner un coussin et déposer sur une plaque anti adhésive, cuire au four à 200°C pendant 10 mn environ

Sauce : suer les échalotes, déglacer avec le muscat, réduire d'un tiers et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Important : ne surtout pas faire bouillir le beurre blanc

Chauffer la poêle, ajouter un filet d'huile d'olive et saisir le poisson coté peau. Poser sur une plaque anti adhésive ou du papier cuisson
Cuire au dernier moment