

# Tranche de bar en écailles de châtaignes, Jus de poisson à l'huile vanillée

(pour 4 personnes)



## Bar:

- 1 filet de bar épais sans la peau de 600 à 700g environ
- 200g de châtaignes ou marrons sous vide
- 50g de mie de pain
- 80g de beurre
- 1 jaune d'œuf

## Jus de poisson vanillée:

- 20cl de jus de poisson
- 5cl de vinaigre balsamique
- 20g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 40g de beurre

## Purée de châtaignes:

- ¼ de litre de lait
- 180g de châtaignes ou marrons sous vide
- 30g de beurre
- 2cl de rhum
- 1 gousse de vanille
- Sel et poivre

### Le bar:

Taillez le filet en quatre tranches. Mixez dans la cuve du robot coupe 50g de beurre pommade, 30g de mie de pain et 60g de châtaignes jusqu'à obtenir une purée lisse. Badigeonnez la face côté peau du poisson avec le jaune d'œuf, masquez avec le mélange sur une épaisseur de 2mm.

Taillez chaque châtaigne en tranches fines de 2mm, disposez-les harmonieusement en écailles sur chaque poisson, saupoudrez du restant de chapelure, parsemez dessus des dés de beurre cru. Gardez le restant de châtaignes pour la finition du plat. Réservez.

### La purée de châtaignes:

Cuisez les châtaignes dans le lait avec la gousse de vanille ouverte. Egouttez les châtaignes, mixez afin d'obtenir une purée. Ajoutez le beurre, le sel, le poivre et un bouchon de rhum.

### Le jus de poisson vanillée:

Caramélisez à peine le sucre dans une casserole. Déglacez avec le vinaigre balsamique, ajoutez le jus de poisson, grattez les graines de la gousse de vanille, rajoutez-les au jus. Faites bouillir, laissez infuser quelques minutes, passez au chinois fin. Dans une autre casserole, faites chauffer une grosse noix de beurre jusqu'à une couleur noisette, ajoutez a jus précédent.

### La cuisson du bar:

Préchauffez le four à 160°C, beurrez le fond d'un plat épais allant au four. Disposez le tranches de poisson, et portez au four pendant environ 15 minutes. Piquez avec la pointe du couteau au centre de la tranche de poisson, vérifiez la cuisson, la pointe du couteau doit être chaude. Passez quelques instants le plat sous le grill de votre four pour colorer les châtaignes et la chapelure.

### Finition:

Colorez le restant de châtaignes à la poêle. Egouttez le poisson et disposez-le au milieu de l'assiette. Dressez à côté la purée avec quelques châtaignes rôties, saucez autour avec le jus de poisson vanillé.