

## Bar à l'andouille

Recette de Jean-Marc Giorgi du "Petit Bouchon Briochin" à  
Saint-Brieuc : 02.96.94.05.34



- X 600 g de Bar
- X 12 tranches d'andouille bretonne
- X 6 pommes de terre
- X 2 pieds de brocolis
- X 1 c. à soupe de graisse de canard
- X 6 cèpes  
(ou autres champignons)
- X 1 grosse carotte
- X 50 cl de vin rouge
- X 80 g de beurre doux
- X Sel, poivre, ciboulette, une gousse d'ail, persil

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 à 30 minutes

### Préparation :

- Mettre les pommes de terre à cuire, coupées en gros morceaux dans l'eau salée pendant 20 minutes.
- Plonger les brocolis pendant 10 minutes dans de l'eau salée bouillante, puis laisser refroidir.
- Mettre la carotte entière à cuire dans l'eau salée avec une noix de beurre et une pincée de sucre pendant 20 minutes.
- Poêler pendant quelques minutes les champignons dans un peu de graisse de canard, avec un morceau de beurre, l'ail, le persil, le sel et le poivre.
- Faire réduire les 50 cl de vin dans une casserole, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il en reste juste un fond.
- Poêler les six tranches de bar à l'huile d'olive, côté peau en premier, 3-4 mn de chaque côté.
- Faire revenir à la poêle les douze tranches d'andouille dans de l'huile d'olive. Réserver au chaud.

### Dressage :

- Ecraser les pommes de terre à la fourchette, ajouter une peu de beurre et de la ciboulette.
- Sur chaque assiette, au centre, disposer en dôme la purée, y disposer deux tranches d'andouille puis les tranches de bar. Ajouter les bouquets de brocolis chauds et un peu de la fricassée de ceps. Tailler la carotte en rondelles et en déposer quelques-unes en rosace sur chaque assiette. Monter la réduction de vin rouge chaud avec 30 g de beurre, et verser la sauce, en cordon, autour de l'assiette.

### Monter la réduction de vin rouge :

- Après réduction, quand il ne reste qu'un fond de vin rouge dans la casserole, monter, en dehors du feu, la sauce avec les 80 g de beurre doux coupé en morceaux. La sauce doit avoir une consistance onctueuse. Il est important d'utiliser du beurre doux (avec du beurre salé la sauce aurait un goût trop fort).