



D O M A I N E D E R U F F A C H  
R E S T A U R A N T B Ö H R E R  
T A B L E C O N V I V I A L E

# Pavé de bar rôti, aigrette de mout de vin rouge, millefeuille de pomme de terre au thym, fève et amandes au citron confit, truffe d'été



Préparation 45 min  
Cuisson 2 heures  
Repos 2 heures



Riesling Grand Cru  
Eichberg 2014  
Albert Hertz, Eguisheim



4 personnes



## Ingrédients

### **Pavé de Bar**

4 pavés de bar de 200 g, avec peau  
10 cl d'huile d'olive

### **Garniture**

350 g de fèves pelées  
1 citron confit au sel  
100 g d'amande entières

### **Millefeuille de pommes charlottes**

300 g de pommes de terre charlotte  
10 cl d'huile d'olive  
2 branches de thym frais

### **Sauce**

20 cl de fond blanc  
10 cl de mout de vin  
(à défaut, de vinaigre de balsamique)  
100 g d'échalotes  
50 g de beurre

### **Finition**

1 belle truffe d'été  
½ botte de cébette ou ciboulette  
1 filet d'huile de truffe noire

# Préparation

## Millefeuille de Pomme de terre

- ✂ EPLUCHER les pommes de terre
- ✂ TAILLER les pommes de terre en lamelles fines
- ✂ Dans un plat à gratin
  - 🟡 DEPOSER une couche de lamelles en les intercalant et superposant
  - 🟡 AJOUTER un peu d'huile d'olive et de thym frais.
  - 🟡 REPETER l'opération jusqu'à que toutes les lamelles soit posées
- ✂ METTRE à cuire 45min au four à 150°C
- ✂ LAISSER refroidir au frais
- ✂ TAILLER des cubes de 3cm de côté
- ✂ SAISIR les cubes dans une poêle ou les faire frire
- ✂ RESERVER

## Sauce

- ✂ EPLUCHER et CISELER finement les échalotes
- ✂ SUER les échalotes
- ✂ DEGLACER avec le mout de vin
- ✂ REDUIRE la préparation
- ✂ AJOUTER le fond blanc
- ✂ REDUIRE à nouveau
- ✂ MONTER au beurre
- ✂ RESERVER

## Garniture

- ✂ TAILLER la peau du citron confit au sel en julienne fine
- ✂ BLANCHIR 1 min à l'eau bouillante
- ✂ CUIRE les amande dans de l'eau pendant 1 heure afin qu'elles soient tendres
- ✂ MELANGER les fèves, le citron et les amandes
- ✂ CHAUFFER le mélange dans un trait d'huile d'olive
- ✂ AJOUTER un peu de cébette ou ciboulette émincée

## Pavé de bar

- ✂ SAISIR les pavés de bar à l'huile d'olive en commençant par le côté peau

## Dressage

- ✂ DEPOSER au fond d'une assiette la garniture
- ✂ POSER le pavé de bar dessus
- ✂ DISPOSER harmonieusement les dés de millefeuille
- ✂ AJOUTER la sauce
- ✂ RAPER la truffe en lamelle au-dessus
- ✂ TERMINER avec un trait d'huile de truffe
- ✂ SERVIR aussitôt