

Pavé de bar à la choucroute



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 pavés de bar	2 c à s d'huile
500 gr de chou à choucroute cuits	30 cl de crème
200 gr de raisin blanc	20 cl de vin blanc
1 oignon	1 feuille de laurier
100 gr de lardons	

MATERIEL NECESSAIRE

1 faitout	1 sauteuse
-----------	------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et ciseler l'oignon.
- 2- Dans une casserole faire dorer les lardons, les débarrasser. Verser à la place les oignons et les cuire 3 min puis ajouter le chou, le laurier, chauffer 2 min. Verser le vin blanc et laisser mijoter 10 min. Incorporer les raisins et cuire 2 min.
- 3- Dans une poêle mettre l'huile, assaisonner les pavés puis les cuire 4 min de chaque côté (suivant le poids).
- 4- Ajouter la crème à la choucroute, assaisonner, faire bouillir et servir en déposant dessus les pavés puis les lardons.

CONSEILS ET ASTUCES

Accompagner avec des pommes vapeur.

Alice Délice

