

Le filet de bar poêlé au beurre blanc et son écrasé de pommes de terre à la truffe

La recette de Guillaume, notre partenaire

DEMOTIVATEUR Food



Pour
4 pers.



Préparation
20 min



Cuisson
30 min

Pour l'écrasé et le poisson :

- 600 g de pommes de terre
- 50 g de beurre demi-sel
- 4 filets de bar
- 15 cl d'huile de truffe
- 1 petite truffe (50 g)

Pour la sauce :

- 6 échalotes
- ½ bouteille de vin blanc sec
- 250 g de beurre demi-sel en morceaux
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron
- sel à la truffe
- 1 bouquet de ciboulette

- Faire **cuire les pommes de terre épluchées** dans de l'eau bouillante salée **25 min** environ.

- **Hacher finement les échalotes** et les **faire revenir** dans une poêle **avec le vin blanc** jusqu'à ce que tout le vin soit quasiment évaporé.

- Préparer un **bain marie** dans lequel installer les échalotes au vin.

- A l'aide d'un fouet, **incorporer petit à petit le beurre**, sans cesser de **battre**, jusqu'à l'obtention d'un **mélange crémeux**, puis ajouter immédiatement **la crème et le jaune**.

- Dès que le mélange est homogène, passer la sauce au chinois, **assaisonner avec le sel à la truffe** et **incorporer la ciboulette** ciselée. Réserver à température ambiante.

- **Retirer les arêtes** des filets à la pince.

- Dans une poêle, ajouter le beurre puis les filets de bar côté peau. **Cuire 5 à 10 min** en veillant à **arroser régulièrement** de beurre.



- Égoutter les pommes de terre, puis les écraser et les **mélanger avec l'huile de truffe**. Le mélange doit être homogène.

- Brosser puis **râper ½ de la truffe** dans l'écrasé de pommes de terre. Mélanger.

- A l'aide d'une râpe à truffe, découper le reste de la truffe **en fines lamelles** pour la présentation.

- Dans les assiettes de présentation, remplir un emporte-pièce rond avec l'écrasé de pommes de terre.

Déposer un filet de bar à côté et **ajouter des lamelles de truffe**.

- Déguster aussitôt.

