



« Papillotes de bar sauvage et langoustines

Céviche au citron de Menton »

Pour 4 personnes

150 g de filet de bar sauvage, 8 langoustines, 2 truffes Melanosporum, Olives noires et tomates confites.

Décortiquer les langoustines et couper les olives noires, les tomates confites et des copeaux de truffes afin de faciliter le montage de la papillote.

■ Le céviche

Huile d'olive Grand cru, Vinaigre balsamique, Tomates, échalote et basilic.

Epluchez, épépinez et coupez en morceaux les tomates. Ciselez l'échalote, puis ajouter tous les ingrédients. Réserver au frais.

■ La purée de basilic et parmesan

1 kg de pommes de terre, 200 g de lait, 150 g de beurre, sel, parmesan et basilic

Cuire 1 kg de pommes de terre dans une eau bouillante salée. Pour ce qui est de la cuisson, la pointe d'un couteau doit rentrer aisément. Ecraser les pommes de terre à la fourchette jusqu'à obtention d'un écrasé de pommes de terre. Ajouter le lait puis remuer. Ajouter le beurre puis remuer à nouveau. Pour finir incorporer le parmesan et le basilic. Assaisonner.

■ La papillote

Déposer sur le film de cuisson le filet de bar puis recouvrir de céviche, tomates confites, langoustines, olives noires et quelques copeaux de truffes. Refaire l'opération pour chaque filet.

Cuire au four à 180°C pendant une dizaine de minutes.

Recette proposée par :

Charles VINCENT

Le Chamagnon

236 rue Claude Gellée

88130 CHAMAGNE

03.29.38.14.74