

Escalope de Bar poêlée au *Château la Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 10 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



Ingrédients

Plat

- 1 bar de 2 kg découpé en 10 escalopes
- 20 tomates cerise
- 15 navets ronds
- 300 g de cheveux d'ange (vermicelles)
- 5 dl d'huile

Sauce

- 50 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 100 g d'échalotes hachées
- 2 dl de crème liquide

Hachis d'herbes

- 1 botte d'aneth
- 1 botte de basilic
- 1 botte de ciboulette
- 4 échalotes
- 50 g de caviar de truite
- 2 œufs dur
- Sel et poivre

Décor

- Cerfeuil, persil
- 3 tomates
- 3 citrons

Préparation

- 1- Cuire les vermicelles dans de l'huile et les retirer lorsqu'ils sont dorés. Les éponger et les réserver.

Sauce :

- 1- Ciseler les échalotes et les mettre avec le *Château La Rame, Sainte Croix du Mont* sur feu doux
- 2- Réduire au 2/3 puis ajouter la crème liquide
- 3- Réduire de nouveau jusqu'à un bon épaissement.
- 4- Réserver 1/3 de cette sauce pour les cheveux d'ange.
- 5- Cuire les navets à l'anglaise, les tenir croquants et refroidir.

Hachis :

- 1- Ciseler les échalotes, hacher les herbes et les deux œufs durs
- 2- Mélanger les herbes hachées avec les échalotes ciselées et ajouter le caviar de truite, sel et poivre
- 3- Lier le tout avec un peu de sauce
- 4- Couper les navets en deux et les farcir de cette préparation
- 5- Couper les tomates, les évider et les farcir

Plat :

- 1- Cuire les escalopes de bar
- 2- Chauffer les navets et tiédir les tomates
- 3- Dans une casserole, mettre les cheveux d'ange et la sauce et cuire quelques minutes
- 4- Dresser dans une assiette les escalopes sur les cheveux d'ange, ajouter 3 navets et 2 tomates, décorer de cerfeuil, persil, citron et morceaux de tomate

Accompagnez ce plat de Château La Rame, Sainte Croix du Mont ou Bordeaux Blanc Sec