

Château de Strainchamps

Bar de ligne rôti sur peau, endives caramélisées à l'orange, sauce à l'encre de seiche

Ingrédients pour 4 personnes

4 morceaux de bar de ligne écaillés de ± 70 gr
Thym et laurier frais
4 endives
1 noisette de beurre

2 dl de jus d'orange
1 c de sucre fin
2 dl de vin blanc
1 filet de vinaigre de Xérès
Echalote hachée

Sel et poivre
250 gr de beurre
Un petit sachet d'encre de seiche



L'encre de seiche, nous dit Frans Vandeputte peut être commandée chez votre poissonnier, elle est présentée en sachet de quelques grammes. Si vous n'en trouvez pas, il vous conseille d'utiliser le beurre blanc nature.



Photos: Benoît Deprez/The Image Factory

Préparation

Les endives

Dans une sauteuse beurrée, disposez les endives assaisonnées de sel et de poivre, ajoutez un trait de jus d'orange et laissez cuire sans colorer. Ensuite, colorez les endives après les avoir égouttées.

1. Entretemps, préparez un caramel à l'orange. Faites fondre une noisette de beurre dans un petit poëlon, incorporez-y le sucre et laissez caraméliser. Arrêtez la cuisson du caramel en y versant le jus

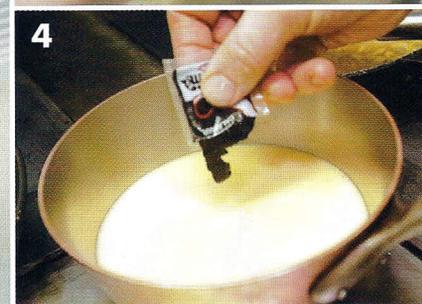
d'orange. Versez ensuite ce caramel sur les endives, continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées du caramel.

Le poisson

2. Assaisonnez le poisson de sel et de poivre, décorez le côté peau des brins de thym et de laurier.
Dans une poêle anti-adhésive, cuisez le poisson dans un filet d'huile d'olive d'abord côté peau ensuite côté chair.

Le beurre blanc

3. Faites réduire de 2/3 le mélange vin blanc, vinaigre, échalotes hachées, laurier et thym. Incorporez-y le beurre bien froid en noisettes et fouettez vivement jusqu'à obtention d'un beurre bien homogène. Rectifiez l'assaisonnement et passez la sauce au chinois fin.
4. Récupérez 2/3 de la préparation ci-dessus et ajoutez-y l'encre de seiche. Gardez le tiers restant pour la décoration du plat.



Château de Strainchamps

Strainchamps, 12 à 6637 Fauvillers
Tél : 063/60.08.12 - Fax : 063/60.12.28
E-mail : info@chateaudestrainchamps.com
www.chateaudestrainchamps.com
Chef : Frans Vandeputte
Fermé mercredi et jeudi

