

## Bar en Croûte



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 bar portion (400 g environ)
- 500 g de pâte feuilletée
- 150 g de champignons de Paris
- 1 petite échalote ciselée
- 1 fenouil
- 1 oeuf pour la dorure
- sel & poivre

Habiller (écailler, ébarber, vider) le bar et le pocher dans un court-bouillon bouillant, couvrir, couper le feu et laisser ainsi 10 mn, l'égoutter sur une grille. Eplucher, laver les champignons de paris, les hacher et cuire avec l'échalote ciselée et suée au beurre, réserver cette duxelle sur une assiette.

Laver et émincer le fenouil, le cuire à l'anglaise, l'égoutter et mixer le fenouil puis dessécher dans une casserole cette purée au beurre. Retirer la peau du bar et lever les filets. Etaler au rouleau à pâtisserie une première abaisse de feuilletage, déposer sur une plaque à pâtisserie beurrée. Garnir de duxelle, déposer dessus un filet de bar, ajouter la purée de fenouil puis le deuxième filet de bar, recouvrir de duxelle.

Passer de la dorure autour du poisson. Couvrir avec une deuxième abaisse de feuilletage, découper l'exédant de pâte en forme de poisson, chiqueter les bords, faire de petites écailles à l'aide d'une douille unie. Passer la dorure et cuire à four chaud 230°C pendant 15 à 20 mn en baissant la température en fin de cuisson.