



Plat

Blanc de bar de ligne aux coquillages

Pour 2 personnes - Préparation : 50 mn - Cuisson : 45 mn

2 pavés de bar de 130 g
200 g de coques
200 g de palourdes
200 g de praires
200 g de bigorneaux cuits
500 g de cassérons
500 g de brocolis
3 dl d'huile d'olive
Piment d'Espelette
Sel, poivre

- Ouvrez tous les coquillages, décortiquez-les et faites-les cuire. Réservez dans le jus de cuisson.
- Nettoyez les cassérons puis émincez les corps et les têtes en juliennes.
- Faites cuire les brocolis, en prenant soin de garder quelques têtes. Écrasez-les pour réaliser une purée. Montez-la avec 1 dl d'huile d'olive. Assaisonnez.
- Avec les brocolis restant réalisez

une julienne, et une poudre de brocolis en les hachant minutieusement.
- Faites cuire les bars avec 1 dl d'huile d'olive. Assaisonnez-les.
- Chauffez la purée de brocolis. Poêlez vivement les cassérons dans 1 dl d'huile d'olive et ajoutez le piment d'espelette.
- Dans l'assiette de service faites une large larme avec la purée de brocolis, déposez les coquillages puis le bar. Disposez de façon har-

monieuse les cassérons. Terminez en saupoudrant avec la julienne et la poudre de brocolis.
- Servez immédiatement.



régions avoisinantes. Ainsi les escargots et les viandes viennent de la Charente, à l'exception du chevreau qui lui débarque de ses Deux Sèvres. Quant aux algues présentes dans les plats, elles viennent en voisines puisqu'elles arrivent de Bretagne. Quant aux désormais célèbres pommes de terre primeur de l'île de Ré on les trouve bien évidemment à la carte à la saison venue. Car ici on cuisine selon les saisons.

Très amateur de cuisine française, Richard avoue craquer pour le lièvre à la royale. Il songe d'ailleurs à le proposer l'année prochaine à la carte. Et quant on sait le temps de préparation et la technique que ce plat demande, on ne peut que saluer l'ambition de ce chef qui, à une époque où la cuisine se veut "fusion" avec des plats qui mêlent tous les continents, ose reconnaître ne pas être influencé par la cuisine étrangère. Avouons que c'est