

Crumble de bar, purée de potimarron aux épices et copeaux de Beaufort



© eatmebaby

SERVI AVEC
IGP CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE DE CASSAIGNE



PRÉPARATION
25 min

CUISSON
35 min



DIFFICULTÉ
facile



POUR
4 personnes

Pour la purée

1 potimarron de taille moyenne

—

100g de crème liquide

—

1 c. à c. de paprika

—

1 c. à c. de curcuma

—

½ c. à c. de muscade

—

Le jus d'une demie orange

—

50g de Beaufort

—

Quelques noisettes

Pour le crumble

4 filets de bar

—

40g de beurre en dés

—

50g de parmesan

—

50g de farine

—

1 c. à s. de moutarde à l'ancienne

—

Un peu de thym

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire dans l'eau bouillante salée, le potimarron au préalable épluché, évidé et coupé en quartiers pendant 20 minutes.

Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients du crumble du bout des doigts afin d'obtenir une texture sablonneuse.

Enfourner pendant 15 minutes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Une fois le potimarron cuit, le placer dans un blender avec la crème, les épices et le jus d'orange puis mixer jusqu'à obtenir une purée très lisse.

Terminer par la cuisson des filets de bar à la poêle 2 minutes sur chaque face

Dresser en plaçant de la purée sur l'assiette puis le poisson. Parsemer de crumble puis terminer en ajoutant quelques noisettes concassées et en faisant de gros copeaux de Beaufort à l'aide d'un économe. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

#PLAIMONT

