

Bar de ligne rôti, bouillon au thé pu'erh, potimarron



L'ASTUCE DE Mickaël Pihours

« Vous pouvez remplacer le bar par des Saint-Jacques. Un bouillon de champignons ou de légumes pourra tout aussi bien s'accorder avec le poisson. Vous souhaitez une peau plus croustillante ? Avant la cuisson des pavés, dorez la peau avec du jaune d'œuf et panez-la avec de la chapelure de pain. »

Préparation

1. Terrine de potimarron : émincez l'oignon et faites-le suer à la poêle dans 3 c. à s. d'huile d'olive. Coupez le potimarron doux afin qu'elles rendent toute leur eau de végétation, puis, au moment de servir, ajoutez les échalotes ciselées. Salez, poivrez jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez l'agar-agar, puis cuisez

encore 3-4 min, moulez (versez) dans une terrine et réservez.

2. Préparation des giroles : dans une poêle et de l'huile d'olive, cuisez les giroles à feu

pour faire infuser le thé 5 à 10 min. Filtrez. Pavés de bar : poélez-les à l'huile d'olive et à l'unilatérale (sur une seule face, côté peau) pendant 10 à 15 min, lentement (à feu très doux).

5. Démoulez la terrine de potimarron et coupez en tranches de 2 cm. Réchauffez à 2 min au four préchauffé à 80 °C. Réchauffez le bouillon au thé s'il a refroidi et versez-le sur les giroles.

7. Dressage : dans une assiette creuse, déposez les giroles et le pavé de poisson sur un bord de l'assiette et la tranche de potimarron sur l'autre.

Le Gambetta (49)

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « Installé dans la belle ville de Saumur depuis 2006, le chef Mickaël Pihours offre une carte créative qui privilégie les produits locaux. Il propose des plats uniques grâce à des jeux sur les associations de saveurs, sur les textures, mais aussi sur les présentations comme avec sa "drôle de soupe à l'oignon", noix de Saint-Jacques d'Erquy, grise d'Anjou liquide aux orties, pain de seigle ». Menus de 28 € à 105 €.

Carte à environ 70 €. > 12 rue Gambetta, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 67 66 66. www.chateauxhotels.com.



PHOTOGRAPHIE ET HOTELS COLLECTIONS

POUR 4 PERSONNES

- > 4 pavés de bar de ligne de 100/120 g
- > 25 cl de litre de bouillon de volaille
- > 200 g de thé pu'erh (en épicerie fine, à défaut, thé oolong)
- > 50 g de giroles
- > 2 échalotes ciselées
- > ¼ de potimarron
- > 1 oignon
- > 2 g d'agar-agar (en magasin bio et grandes surfaces)
- > Huile d'olive
- > Sel, poivre

ALAIN DUCASSE présente une recette de Mickaël Pihours



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE