

recette

Filet de bar et légumes rôtis de saison



L'équipe du Jardin (de gauche à droite) Alexis Burlot, Théo Lemoine, Virginie et Grégoire Di Fiore, ainsi que Martial Eveno.

Le Jardin
24 rue de Larmor-Gwened
0297547707

Avec une vue sur le golfe du Morbihan, le bar-restaurant Le Jardin mise sur une décoration soignée qui invite au voyage, accompagnée d'une carte baignée d'influences espagnole, asiatique, française et locale. L'espace restaurant offre un cadre chaleureux teinté de couleurs chaudes, une paillote et une grande terrasse. Dépaysement assuré. « *Nous voulions une ambiance de vacances toute l'année* », explique Virginie Di Fiore co-gérante de l'établissement avec son mari Grégoire et leurs associés, Martial Eveno et Alexis Bulot. La carte est rythmée par les saisons et change tous les trois mois. Pour l'hiver, le lieu promet des boissons chaudes gourmandes et des pâtisseries à l'heure du goûter. Quant au bar, des cocktails et cidres sans alcool sont disponibles, ainsi qu'une soixantaine de références de vins, complétée par « la cave du patron ». Enfin, à toute heure de la journée il y a des tapas, fruits de mer, plats végétariens et planches pour piquer dans Le Jardin.

→ Ouvert du mardi au dimanche à partir de 12h. Service restaurant tous les midis, ainsi que les jeudi, vendredi et samedi soirs. Service bar en continu, boissons et petite restauration sucrée/salée.

Purée au beurre noisette

Épluchez et coupez la moitié du potimarron en morceaux puis faites-les cuire à l'eau salée jusqu'à tendreté et mixer finement. Chauffez 35 grammes de beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette (ambré avec une odeur de noisette grillée) puis l'incorporer à la purée, saler et poivrer.

Cubes de potimarron rôtis

Taillez l'autre moitié du potimarron en cubes réguliers puis mélangez les dés avec la cannelle, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Rôtir au four à 190 °C pendant 20 minutes jusqu'à ce que les dés deviennent dorés et fondants.

Sauce légère citronnée

Réalisez un bouillon de légumes avec la peau du potimarron et le réduire de moitié. Ajoutez la crème fraîche puis laissez réduire. Hors du feu, incorporez le jus de citron et une touche de zeste, puis montez avec un petit morceau de beurre.

Bar et châtaignes

Quadrillez la peau du bar légèrement avant cuisson, puis faire cuire à feu doux (côté peau) avec un filet d'huile d'olive et 15 grammes de beurre jusqu'à obtention d'une peau croustillante. Retournez le filet en fin de cuisson pour juste saisir la chair. Pendant la cuisson, concassez les châtaignes grossièrement pour ensuite les parsemer au moment du dressage.

Pour 2 personnes

2 filets de bar
100 grammes de châtaignes cuites
1 potimarron (400-500 grammes)
50 grammes de beurre (35 pour la purée et 15 pour la cuisson du poisson)

10 cl de bouillon de légumes
5 cl de crème liquide entière
½ citron (jus + zeste pour la décoration)

1 pincée de cannelle
huile d'olive
sel et poivre