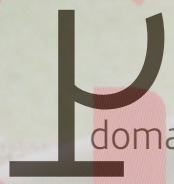


# Arts & Gastronomie®



Art & Gastronomie, n°10 / printemps 2015  
accord : les Blanchais 2013  
domaine Pellé & carpaccio de bar à l'huile verte, page 22

L'art de vivre au fil des saisons | #10 Printemps 2015



art de vivre  
et décoration  
restaurants  
shopping

# Carpaccio de BAR huile verte

## POUR 6 PERSONNES

4 filets de bar  
10 brins de persil  
10 brins de menthe  
10 brins de basilic  
10 brins de sauge  
10 cl d'huile d'olive  
5 cl d'huile de tournesol  
5 baies de coriandre  
1 citron  
1 pincée de piment d'Espelette  
Sel, poivre

## HUILE VERTE

Effeuillez les herbes. Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les herbes 2 minutes, les retirer puis les plonger dans de l'eau glacée. Étaler les herbes sur du papier absorbant afin de bien les sécher. Placer les herbes, la coriandre et les huiles dans le bol du mixeur et mixer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Laisser reposer quelques minutes puis passer le mélange au chinois. Saler, poivrer et réserver l'huile.

## BAR

Retirer la peau et les arêtes, puis couper les filets de bar en très fines tranches. Les étaler sur 6 assiettes (ou sur un plat de service).

## DRESSAGE

Zester le citron finement puis parsemer sur le poisson. Arroser d'huile verte, de quelques gouttes de citron et saupoudrer d'une pincée de piment d'Espelette. Servir accompagné de pain grillé.

-----  
L'accord - par Les Domaines à Nancy

Menetou-Salon « Les Blanchais »  
Domaine Henry Pellé 2013

