



**PAVE DE BAR, SHITAKES GEOMETRIE DE PATES NOIRES ET
JUS DE VIANDE AU WASABI**
**par Meryem Cherkaoui restaurant « La Maison du Gourmet »
Casablanca.**

Ingrédients

4 pavés de Bars (soit 750g)
10 cl d'Huile d'olive
QS Sel, poivre
1 branche de Thym

Pâtes noires
100g de Farine
PM d'Encre de seiche
1 Œuf
1 C. à soupe d'huile d'olive

150g de Tomates confites
50 cl de Jus de viande
1 c. à soupe de Wasabi

300g de champignons Shii Také
20 g de Beurre
QS Sel, poivre.

Réalisation

Faire tourner au batteur (à vitesse lente) la farine, l'œuf, l'huile d'olive et l'encre de seiche. Etaler finement, tailler selon la forme choisie et laisser sécher à température ambiante.

Saisir les bars à l'huile d'olive et les finir au four. Emincer et poêler les Shii Takés au beurre, ajouter les tomates confites et pocher les pâtes noires.

Finition&Dressage

Dresser le bar au centre de l'assiette les Shii Takés autour ainsi que les pâtes noires et un filet de jus de viande au wasabi.