

Filets de bar en croûte d'écorce de yuzu de Kôchi et pistache

INGRÉDIENTS / pour 2 personnes

Pour la croûte

- 60 g de beurre mou
- 40 g de chapelure
- 20 g de purée de pistache
- 2 c.à.s. d'écorce de **yuzu de Kôchi en poudre**
- 1/2 c.à.c. **de sel**

- 2 filets de bar (120 g par personne)
- **Piment d'Espelette**
- **Sel**
- Huile d'olive

Garnitures

- 40 g de pâtes courtes (tofarelle, conchiglioni)
- 1-2 tomates (à mettre au four avec les filets de bar)
- 1/2 grosse courgette
- 1/2 gousse d'ail
- Cerfeuil
- Huile d'olive
- 2 c.à.s. de **vinaigre de riz ou de vin blanc**
- **Piment d'Espelette**
- **Sel**

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, battre le beurre mou pour obtenir un beurre pommade. Y incorporer la chapelure et la purée de pistache, l'écorce de yuzu en poudre et le sel. Bien mélanger.
2. Déposer le beurre ainsi aromatisé entre deux feuilles de papier cuisson. Étaler à une épaisseur de 2 mm. Refroidir cette croûte au congélateur.
3. Préparer les garnitures. Couper la courgette en tronçons et l'ail en lamelle. Retirer le haut de tomates. Les couper en deux si nécessaire.
4. Cuire les pâtes *al dente*. Pendant que les pâtes sont en train de cuire, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Poêler l'ail dans l'huile d'olive. Retirer l'ail et faire sauter la courgette. Assaisonner avec le piment d'Espelette, le sel, le vinaigre. Réserver cette préparation pour que les courgettes absorbent la sauce.
5. Dans la sauce restante dans la même poêle, mettre les pâtes cuites. Mélanger les pâtes avec la sauce. Si nécessaire, ajuster l'assaisonnement.
6. Retirer la peau du bar. Assaisonner les deux côtés du bar avec du sel et du piment d'Espelette.
7. Sortir la croûte du congélateur. Couper des morceaux de croûte de la taille des filets de bar et des tomates. Sur une plaque de cuisson huilée, placer les filets de bar et les tomates. Déposer les croûtes sur les filets de bar et les tomates.
8. Faire griller en haut du four en mode grill (ou au four salamandre préchauffé à 250 degrés) 3-4 minutes. Cuire jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.
9. Servir le poisson avec les garnitures.