



by **François Adamski**

Meilleur Ouvrier de France 2007

Bocuse d'Or 2000

**TARTARE DE BAR AUX HUÎTRES,
POMMES GRANNY ET CRÈME
GLACÉE AU CAVIAR STURIA
POUR 8 COUVERTS**

1 bar de ligne de 1kg environ

8 huîtres numéro 2

du Parc de l'Impératrice

1 pommes granny Smith

1 citron jaune (jus)

1/2 citron confit

Feuilles d'huître

Huile d'olive de Provence

30 g de caviar Vintage Sturia

60 g de crème glacée au caviar

Sel fin et poivre du moulin

Habiller le bar, lever les filets, les désarêter puis les tailler en petits cubes, réserver au frais. Ouvrir les huîtres, les égoutter puis les hacher. Éplucher la pomme puis la tailler en brunoise et la citronner afin qu'elle ne s'oxyde pas. Tailler le 1/2 confit en fine brunoise. Disposer les cubes de bar dans un saladier, ajouter les huîtres, la pomme, le citron confit et mélanger. Assaisonner avec sel et poivre, huile d'olive et jus de citron puis ajouter le caviar. Répartir le mélange dans les verres en donnant du volume, réaliser les quenelles de crème glacée au caviar, les déposer sur le tartare et terminer la décoration avec les feuilles d'huître. Servir bien frais.