

LE FIGARO

TV
MAGAZINE
tvmag.com

www.lefigaro.fr

Succès,
image,
Delarue,
l'animatrice
de France 2
dit tout

Sophie

DAVANT

En liberté

Nouveau ! La déco
avec **Valérie Damidot**
chaque semaine dans *TV Magazine*

Du dimanche 15 au samedi 21 mai 2011



Alain Ducasse
présente
une recette
du *Goyen*

Pavé de bar de ligne de la baie d'Audierne, méli-mélo de jeunes légumes glacés au thym citron

Préparation

1. Préparez les différents légumes (épluchez les carottes, lavez les oignons, parez les asperges et écossez les petits pois).
2. Cuisez les légumes séparément dans de l'eau bouillante et salée. Refroidissez-les dans de l'eau glacée en fin de cuisson (gardez-les croquants).
3. Taillez les filets de bar en pavés de 150 g chacun.
4. Assaisonnez et marquez le bar côté peau à la poêle, avec un filet

d'huile d'olive, pendant 2 min.

Lorsqu'ils sont colorés, retournez-les et finissez la cuisson à feu moyen pendant 2 min.

5. Faites réduire de moitié le bouillon de volaille avec le thym citron, ajoutez le beurre puis réchauffez les légumes dans ce mélange en les enrobant délicatement.

6. Dressez les légumes dans de grandes assiettes, posez le pavé de bar et agrémentez de bouillon au thym citron. ○

Pour 4 personnes

- ▶ 2 filets de bar de 300 g chacun (soit 600 g)
- ▶ 2 cl d'huile d'olive
- ▶ 8 petites carottes nouvelles (avec les fanes)
- ▶ 4 oignons nouveaux
- ▶ 1 botte d'asperges vertes
- ▶ 300 g de petits pois frais
- ▶ 1 botte de thym citron
- ▶ 20 cl de bouillon de volaille
- ▶ 30 g de beurre
- ▶ Sel, poivre



Le Goyen

L'avis d'Alain Ducasse : « Parce qu'il domine la magnifique baie d'Audierne, c'est tout naturellement que le chef du *Goyen*, Arnaud Guillou, sublime les produits de la mer qui débarquent fraîchement des bateaux de pêche. »

Info+ : les chambres lumineuses, d'inspiration provençale, respirent le vent du large et possèdent toutes un balcon. Depuis le restaurant panoramique, on assiste à la vie quotidienne des pêcheurs et à l'animation du bourg.

▶ 20 chambres de 91 € à 167 €. Suites de 154 € à 200 €.

Petit-déjeuner à 12 €. Menus de 21 € à 79 €.

Supplément demi-pension à 55 €.

Place Jean-Simon, 29770 Audierne.

Tél. : 02 98 70 08 88. Site : www.chateauxhotels.com