



BAR RÔTI, BULOTS CROQUANTS AU CURRY ET AUBERGINES



Pour 4 personnes:

4 "pavés" de bar
16 bulots de taille moyenne déjà cuits
3 belles pincées de curry de Madras (2+1)
3 aubergines longues et minces si possible
Sel, poivre et huile d'olive

Enlever les bulots de leurs coquilles. Réserver.

Éplucher les aubergines et les tailler dans la longueur pour avoir des morceaux de la taille et de la longueur d'un index environ. Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les "doigts" d'aubergines à feu assez vif pour qu'ils se colorent un petit peu. Saler, saupoudrer d'une pincée de curry, baisser le feu et laisser cuire en remuant souvent. Les aubergines doivent devenir très tendres mais garder leur forme. Réserver au chaud.

Finition:

Dans une poêle, mettre un peu d'huile à feu moyennement vif et cuire les pavés de bar à votre convenance.

Dans une autre poêle, à feu très vif, faire griller les bulots préalablement saupoudrés de curry. Ils doivent être un peu croquants.

Sur l'assiette, poser le morceau de poisson et disposer 4 bulots craquants dessus avant de poser quelques bâtonnets d'aubergines sur le côté.