



Poissons

Bar à l'acqua pazza



35 min **15 min** **20 min** **0** **472**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bar à l'acqua pazza

800 g **Bar(s) entier(s)**
500 g **Tomate(s) cerise**
500 g **Pomme(s) de terre**
4 **Gousse(s) d'ail**
12 feuille(s) **Sauge**
1 branche(s) **Romarin**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 verre(s) **Vin blanc**
1 **Sel**
2 verre(s) **Eau**

Étape 1

Préparation du bar

- 1 Huiler le fond d'une grande poêle.
- 2 Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches fines.
- 3 Faire un lit de tranches de pommes de terre sur le fond de la poêle.
- 4 Laver les tomates cerise, les couper en deux et en disposer 1/3 sur le lit de pommes de terre.
- 5 Saler l'intérieur du bar gratté et vidé puis insérer l'ail épluché et quelques feuilles de sauge.
- 6 Disposer le bar sur le lit de pommes de terre.
- 7 Mettre les tomates cerises restantes autour et sur le poisson.
- 8 Ajouter la sauge et le romarin, saler et ajouter l'huile d'olive.
- 9 Mettre la poêle sur feu moyen, ajouter le vin et l'eau.
- 10 Couvrir la poêle et faire cuire le tout 20 minutes.
- 11 L'eau de cuisson doit légèrement réduire en fin cuisson, si elle réduit trop, en rajouter un petit peu. Dans le cas contraire, enlever le couvercle et continuer la cuisson 5 minutes.

12 Au bout des 20 minutes, retirer la poêle du feu.

13 Repartir le poisson, les pommes de terre et les tomates dans les assiettes et arroser du jus de cuisson (l'acqua pazza).