

# Bar rôti entier au thym, fenouil confit et Brillat-Savarin anisé



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

4 bars portions  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour le fenouil confit:

3 bulbes de fenouil  
1 botte d'aneth  
1 gros oignon ciselé  
1 cuillère à café de thym  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de safran  
1/2 cuillère à café de pastis  
Sel et poivre

## Préparation

Préparez le fenouil confit: épluchez et émincez l'oignon. Lavez, égouttez et ciselez l'aneth. Lavez, épluchez et émincez les bulbes de fenouil. Dans une casserole, faites revenir le fenouil dans l'huile d'olive pendant 25 minutes. Ajoutez l'aneth, l'oignon, le pastis, le safran, le sel et le poivre. Laissez confire 20 minutes à feu doux à couvert.

Préparez la sauce. Retirez la croûte du Brillat-Savarin et coupez-le en morceaux.

Dans une casserole versez le vin blanc, ajoutez les morceaux de Brillat-Savarin, la crème liquide, le safran, salez et poivrez. Faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer. Réservez au chaud.

Préchauffez le four à 180°. Faites poêler les bars dans l'huile d'olive 3 minutes de chaque côté. Disposez les bars sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Mettez au four pendant 4 minutes.

Dressez les assietes avec le fenouil confit, les bars et la sauce.

Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.

### Une autre recette de cuisine facile au Brillat Savarin :

\* [Bar rôti entier au thym, fenouil confit et Brillat-Savarin anisé – recette](#)

\* [Brillat Savarin en salade – recette](#)

\* [Brillat Savarin et oeufs mollets – recette](#)

\* [Brillat Savarin et mille-feuilles de betteraves – recette](#)

**RECETTE BRILLAT SAVARIN – recette au Brillat Savarin – RECETTE BRILLAT SAVARIN**