



FILETS DE BAR À LA SAUCE DE CÉLERI AVEC TOMATES BEEFSTEAK

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 40 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 600 g de filets de bar (4 portions)
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 oignon de printemps frais
- 4 tomates bifteck
- Sel au goût
- Feuilles de basilic frais (pour la garniture)
- 4 tomates cerises (pour décorer)

*Un plat intrigant et excentrique grâce à la sauce au céleri, frais et captivante.
Définitivement une recette dont vous ne pourrez plus vous passer.*

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **40 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Prenez les filets de bar et mélangez-les dans une poêle avec l'huile d'olive extra vierge et l'ail. Une fois dorés, retirez et réservez.

Préparez la sauce au céleri en mettant le céleri et l'oignon de printemps coupés en petits morceaux dans une casserole avec un peu d'huile d'olive extra vierge. Une fois ramollis et après les avoir salés, passez-les au mixeur pour faire une sauce.

Coupez les tomates en tranches d'1 cm d'épaisseur, salez et assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge. Préparez 4 assiettes et disposez les tranches d'une tomate dans chaque assiette. Déposez délicatement les filets de bar sur les tranches de tomates et versez dessus la sauce céleri. Décorez avec quelques feuilles de basilic frais et une tomate cerise. Bon appétit !

