Tian de légumes
et duo de saint-pierre et bar

Préparation et cuisson : 1 h 45 mn
Pour 6 personnes

1 saint-pierre de 600 g
1 bar de 600 g
400 g de courgettes, 400 g d'aubergines
5 tomates, 12 artichauts petits violets
Huile d 'olive, 1 citron, thym, romarin
1 l de vin de Châteauneuf-du-Pape rouge
1/4 de litre de fond de veau
1 échalote, sel, poivre, beurre

Fileter les poissons, enlever les arêtes et couper en tronçons de 2 cm. Mettre au frais.

Cou per les aubergines, les courgettes et les tomates en

rondelles d'un demi-centimètre. Faire revenir rapidement ces rondelles à l'huile d'olive. Assaisonner à chaque fois. Alterner une tranche de chaque dans des petits moules aux 3/4 de leur hauteur et finir la cuisson au four à 250° (10 minutes).

En lever les premières feuilles d'artichauts et peler les queues. Couper la tête bien droite. .

Mettre les artichauts à cuire dans de l'eau avec le jus de

citron, 2 cuillères à soupe d'huile, du sel, du thym et du romarin.

Cuire les tronçons de poisson à la vapeur (5 minutes selon les tronçons). Saler, poivrer.

Hacher l'échalote et la faire suer au beurre. Ajouter le vin Rouge et laisser réduire pour obtenir 1/2 verre de vin. Mettre le fond de veau et refaire bouillir. Vérifier l'assaisonnement.

Retourner le tian cuit sur l'assiette, mettre deux artichauts la queue en l'air. Mettre un ou deux tronçons de chaque poisson par assiette et finir avec la sauce au vin Rouge autour du poisson.

Ce mets s'accompagnera de préférence
avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune ou blanc vieux.