**Loup de mer avec confiture de tomates**

**pommes**  
**oignons**  
**ail**  
**fond de poisson**  
**vinaigre balsamique blanc**  
**sel et poivre**  
**safran**  
**crème fraîche**  
**vin blanc**  
**Noilly Prat**

**fenouil de mer**  
**pâtes noires**  
**loup de mer**  
**moules**  
**confiture de tomates**  
**germes de radis**  
**les œufs de saumon**  
**cerfeuil**  
**mini-concombre**  
**tomate cerise séchée**

**La sauce :** mélangez une pomme coupée en petits dés avec un oignon râpé et des gousses d'ail écrasées. Laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez le fumet de poisson et le vinaigre balsamique blanc et quelques tours du moulin à poivre et à sel. Laissez réduire.

Filtrez et ajoutez le safran, la crème, un verre de vin blanc et un peu de Noilly Prat. Réduisez à l'épaisseur de la sauce ou liez la sauce si nécessaire.

**Le fenouil de mer**. Faites cuire à la vapeur ce légume de mer.

**Pâtes** : optez pour une variété spéciale, comme ce produit maison coloré à l'encre noir de sépia.

Faites cuire **le loup de mer** à la vapeur et faites bouillir les moules.

**Dans l'assiette** : commencez par un miroir de sauce safranée, un steak de poisson badigeonné de confiture de tomates, des pousses de radis, des œufs de saumon, des touffes de cerfeuil, un mini-concombre coupé en rondelles, une tomate cerise séchée hachée et le fenouil de mer.