**Bar fumé au barbecue**

**persil plat
thym
romarin
aneth
origan
estragon**

**ciboulette
sauge
bar
poireau
fenouil
poivre et sel
huile d'olive**

**La garniture du poisson** : à peu près tout ce que vous avez dans votre jardin d'herbes aromatiques, sauf les mauvaises herbes. Ici : persil plat, thym, romarin, aneth, origan, estragon, ciboulette et sauge. Faites-en un paquet avec de la ficelle de cuisine.

Assaisonnez l'intérieur du poisson avec du sel et du poivre et farcissez le paquet d'herbes à l'intérieur.

Arrosez les poissons d'un spray à l'huile d'olive et placez-les dans une grille de barbecue.

Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur et le fenouil en tranches. Assaisonnez de poivre et de sel et saupoudrez d'huile d'olive. Placez les légumes sur une grille de barbecue en aluminium.

Faites tremper les copeaux de bois dans de l'eau froide pendant une heure. Allumez le barbecue et mettez les copeaux de bois trempés sur et autour des briquettes. Posez un "distributeur" ou un disque métallique sur les charbons et mettez un bol d'eau dessus. Par-dessus, placez le grill avec le poisson et les légumes. Fermez le couvercle et maintenez la température très basse, à environ 125°C. Laissez fumer pendant 10 minutes.

Augmentez ensuite la température à 200°C. Laissez fumer dans cette position pendant une demi-heure. Ensuite, ouvrez toutes les vannes et donnez un coup de fouet à la température pendant environ dix minutes, mais toujours avec le couvercle fermé.

Voilà, c'est tout ce qu'il y a à faire. Vous pouvez les servir avec un plat de pommes de terre de votre choix ou juste comme ça. Ici, nous avons proposé une sauce à l'estragon et aux échalotes, mais là encore, tout dépend de vos préférences.