**Barbue aux légumes grillés**

**poivre et sel
persil
farine
beurre
fond de poisson
vin blanc
crème culinaire
citron
câpres**

**Barbue
salade de maïs
fenouil
poireau
oignon de printemps
oignons
huile d'olive
graine de fenouil**

**Les légumes.** Lavez la mâche et mettez-la dans un endroit frais. Coupez le fenouil en tranches épaisses. Coupez les feuilles vertes de quelques morceaux de poireau, enlevez les brins mais ne coupez pas les extrémités. Coupez les oignons de printemps à mi-chemin dans le vert. Retirez les brins. Epluchez et coupez en quatre quelques oignons.

Faites chauffer une poêle à griller sur le barbecue et faites griller les légumes dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec les graines de fenouil, le poivre et le sel. Fermez le couvercle du barbecue et laissez-le pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Pendant ce temps, retournez plusieurs fois les légumes dans la poêle à griller.

**Préparez une sauce de poisson.** Commencez par un roux de beurre et de farine et ajoutez du fumet de poisson, du vin blanc selon votre goût et de la crème. Ajoutez un filet de jus de citron et une cuillère à soupe de câpres avec un peu du liquide de leur bocal.

**La barbue**. Coupez la peau foncée de la barbue jusqu'à l'os. Placez le poisson sur une plaque de barbecue, type plancha, et mettez-le sur la grille du barbecue. Fermez le couvercle et laissez reposer pendant 15 minutes jusqu'à ce que la barbue soit cuite. Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.

**Dans l'assiette** Avant de servir, enlevez la peau et découpez le poisson en filets. Placez un beau morceau de poisson dans chaque assiette, arrosé de sauce de poisson. A côté, une généreuse portion de légumes grillés et une poignée de mâche.

Terminez par des touffes de persil. Servir avec un baril d'huile et de vinaigre. Vous pouvez l'accompagner de pommes de terre cuites au four ou grillées.