

*- 1 bar d'environ 1 kg*

*- 3 kg de gros sel*

Videz le bar mais sans l'écailler, rincez-le et séchez-le bien.

Dans un grand plat allant au four, tapissé de papier d'aluminium, étalez une couche de gros sel (environ 1 kg).

Couchez le bar dessus et recouvrez-le avec le reste du gros sel.

Mettez le plat dans un four préchauffé (220°, th.7 ) pendant 30 minutes.

Pour servir, cassez le bloc de sel devant vos convives, car c'est spectaculaire.

Ôtez la peau, levez les filets, disposez-les dans un plat chaud et servez avec un simple beurre fondu citronné.