

Burger de pétoncles géants, lard fumé, portobello mariné et huile de truffe

Recette pour 12 tapas

Description

Pétoncles géants poêlés d'un seul côté tranchés en deux et farcis d'une fine tranche de lard fumé et de lamelles de portobello marinés au balsamique, rôti au four et parfumé à l'huile de truffe.

L'astuce du chef

Faites tempérer les pétoncles au moins 15-20 minutes à température ambiante avant de les poêler, ce qui accélérera le temps de cuisson et assurera une cuisson plus uniforme.

Ingrédients

Pour les pétoncles géants

- 6 Unité(s) Pétoncle (u10)
- 60 Gr Lard fumé
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les portobellos marinés

- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Ml Huile de truffe
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Hachez le thym et l'ail. Retirez les pieds des portobellos . Coupez le lard fumé en 12 petites tranches fines.

Préparation des portobellos marinés

Coupez les portobellos en demi, puis détaillez des lamelles d'environ 0.5 cm. Déposez les lamelle sur une plaque de pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et assaisonnez d'huile d'olive, ail, thym, sel et poivre. Cuire au four une entre 20 et 30 minutes.

Préparation des pétoncles cuits à l'unilatérale

Faites dorer le lard fumé dans une grande poêle des 2 côtés. Épongez bien les pétoncles sur un papier absorbant avant de les assaisonner de sel. Dans la même poêle très chaude, versez assez d'huile végétale pour couvrir complètement sa surface. Déposez les pétoncles et laissez les cuire jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée sur les pourtours. Retournez-les, et ajoutez une noix de beurre. Retirez la poêle du feu et laissez la cuisson se terminer tout doucement. Coupez les pétoncles en deux sur l'épaisseur et réservez

Dressage

Dans de petites assiettes à cocktail, garnissez l'intérieur des pétoncles d'une tranche de lard fumé et de quelques lamelles de portobellos marinés et piquez-les à l'aide d'un pic de bambou. Terminez la bouchée avec une ou deux gouttes d'huile de truffe.

Bon appétit!