

Pétoncles caramélisés et flambés au Gin

Canopée, poêlée forestière, ail et fines herbes

Recette pour 4

Description

Pétoncles à l'unilatéral, flambés avec un Gin du Québec, accompagné d'une garniture des sous bois, haussés d'une persillade.

Ingrédients

Pétoncles

- 16 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 1 Oz Gin canopée
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture forestière et Persillade

- 1 Cello Champignons shimeji
- 12 Unité(s) Champignon shiitake
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 3 Gousse(s) Ail
- 0.25 Botte(s) Persil
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Finition

- 0.25 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- 1 Cuil. à soupe Beurre fondu
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Retirez le muscle des pétoncles si nécessaire, lavez-les, puis posez-les sur un papier essuie-tout.

Ciselez finement la ciboulette, hachez le persil, hachez les gousses d'ail.

Découpez aux ciseaux les têtes de Shimeji.

Équeutez les Shiitake, puis émincez-les.

Équeutez les Portobello, détaillez-les en petits cubes (brunoise).

Les pétoncles

Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile et une noisette de beurre, déposez les pétoncles sur

une des faces. N'y touchez pas tant que le pétoncle n'a pas bien caramélisé. Ne tirez pas dessus il doit se détacher tout seul, ajoutez l'assaisonnement de sel et de poivre.

Une fois les pétoncles caramélisés d'un bord, arrosez du Gin et aussitôt approchez une flamme pour créer le flambage. Laissez l'alcool s'évaporer totalement.

Retirez du feu et réservez. Au moment de servir, passez la poêle au four durant 3 à 4 minutes.

Les champignons, les fines herbes

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile, faites revenir les champignons, assaisonnez de sel et poivre, assurez-vous d'une belle coloration. Gardez-les sur le coin du feu.

Au moment de servir, faites-les revenir une nouvelle fois durant 2 à 3 minutes en y ajoutant les herbes et l'ail haché.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Panko

Déposez le panko dans un bol, ajoutez une cuillère à soupe de beurre fondu et une pincée de fleur de sel.

Étalez le tout sur une plaque, passez au four juste pour dorer, environ 3 à 4 minutes.

Montage

Dans une assiette sombrero, déposez un tapis de Forestière en persillade, déposez dessus deux pétoncles caramélisés.

Parsemez le panko sur l'ensemble du tapas, finalisez avec une jeune pousse.

Bon appétit!