

# Purée de petits pois à l'estragon, pétoncle à la Nantaise, persillade minute

Recette pour 12 Tapas



## Description

Purée de petits pois montée à l'huile d'olive et parfumée à l'estragon frais. Pétoncles de Baie en persillade, arrosées de sauce Nantaise.

## Ingrédients

### Purée de petits pois

- 250 Ml Petits pois congelés
- 75 Ml Bouillon de légumes
- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Filet Huile d'olive
- 2 Noisette(s) Beurre
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 2 Branche(s) Estragon

### Sauce nantaise

- 1 Cuil. à soupe Fumet de poisson déshydraté
- 15 Gr Beurre
- 50 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Échalote française
- 50 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Tour(s) de moulin Poivre blanc

### Pétoncles

- 36 Unité(s) Pétoncles de baie
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 5 Branche(s) Persil
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 1 Filet Huile d'olive
- 2 Noisette(s) Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Réalisez un bouillon de légumes. Faites le fumet de poisson.  
Effeuiliez la branche d'estragon.

Épluchez et ciselez les échalotes.  
Hachez l'ail et le persil.

### Purée de petits pois

Dans une poêle chaude avec du beurre et un peu d'huile d'olive, faites suer les échalotes.  
Ajoutez les petits pois et les feuilles d'estragon puis couvrez légèrement avec le bouillon de légumes.  
Cuire 10 minutes à feu moyen.  
Versez ensuite les petits pois dans le robot culinaire en faisant attention à la quantité de bouillon.  
Avant de mixer, ajoutez une poignée de petits pois congelés (cela va permettre de garder une belle couleur).  
La purée ne doit pas être trop liquide. Assaisonnez et ajoutez de l'huile d'olive.

### Sauce nantaise

Dans une casserole, faites suer l'échalote avec une noix de beurre et une pincée de sel pendant 1 minute.  
Ajoutez le vin blanc, le vinaigre balsamique blanc et laissez réduire de moitié.  
Ajoutez la crème 35% ainsi que 10g de beurre et le fumet de poisson.  
Fouettez tranquillement jusqu'à ébullition.  
Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

### Pétoncles

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir les pétoncles de Baie pendant 3-4 minutes.  
Débarassez-les sur un papier absorbant. Au moment de servir, repassez-les dans une poêle avec du beurre. Ajoutez la persillade (persil et ail hachés), mélangez avec les pétoncles. Assaisonnez.

### Mise en assiette

Dans une assiette creuse ou un bol, déposez un petit nid de purée de petit pois. Placez ensuite les pétoncles par dessus et finissez l'assiette en dressant avec la sauce nantaise.

**Bon appétit!**