

Cassolette de pétoncles caramélisés aux champignons, beurre nantais à la ciboulette fraîche , tuile de pain |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Dans une jolie petite marmite, vous trouverez un beau pétoncle doré, posé sur un lit de champignons sauvages.

Le tout est arrosé d'une sauce onctueuse au beurre blanc et herbes fraîches.

L'astuce du chef

Saumon ou tout autre poisson peut être utilisé pour cette recette, laissez aller votre imagination.

Utilisez des pétoncles de baies pour le format Tapas, environ 5un./pers.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncles U15
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Champignons sauvages

- 125 Gr Champignons de paris
- 1 Gros(se)(s) Champignon portobello
- 125 Gr Pleurotes
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 6 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce beurre Nantais

- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 100 Ml Vin blanc
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à thé Concentré de fumet de poisson

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Tuile de pain

- 160 Gr Eau
- 60 Gr Huile d'olive
- 20 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pétoncles

Assurez-vous que le nerf qui est accroché à chaque pétoncle soit bien enlevé. C'est un muscle qui, une fois cuit, est très difficile à manger.

Utilisez des pétoncles de baies pour le format Tapas (5 un./pers)

Dans une poêle chaude avec un peu de beurre et d'huile végétale, assaisonnez d'une fleur de sel les pétoncles, puis saisissez-les du côté de la fleur de sel (cela va aider à la caramélisation).

Assurez-vous d'une belle coloration, puis déposez vos pétoncles sur une plaque de four.

Passez-les au four pendant 3 à 4 minutes avant de les servir.

Champignons sauvages

Lavez ou frottez tous vos champignons, puis émincez-les.

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile végétale et du beurre, faites sauter vos champignons, assaisonnez tout de suite de sel.

Une fois votre eau de végétation évaporée, vos champignons prendront une belle coloration.

Ajoutez votre ail haché, le poivre, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Hors du feu, ajoutez la ciboulette ciselée finement.

Sauce au beurre nantais

Faites revenir légèrement les échalotes avec un peu de beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le vinaigre balsamique puis laissez réduire (vous allez obtenir une purée humide d'échalotes). Versez la crème, portez à ébullition et ajoutez la poudre de fumet de poisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Tuile de pain

Placez tous les ingrédients dans un bol, mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant (girafe)

Passez le tout au chinois, dans une pipette.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive, au centre de la poêle, versez l'équivalent de deux cuillères à soupe, laissez les liquides s'évaporer.

Une fois que la tuile se solidifie, la récupérer avec une spatule de plastique, puis la déposer sur un papier absorbant.

Montage

Dans une cocotte individuelle, déposez dans le fond les champignons sautés, puis par-dessus le pétoncle à l'unilatéral caramélisé et nappez généreusement de sauce beurre Nantais.

Finition avec de la ciboulette ciselée, déposez pour finir votre tuile de pain.

Bon appétit!