

Pétoncle poêlé, mousseline de pois à l'estragon, champignons sauvages, fenouil croquant |

Recette pour 4 personnes

Description

Voilà une recette qui vous permet de travailler différents ingrédients tout en restant dans la saveur anisée.

Ingrédients

Pétoncles

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Champignons

- 150 Gr Champignon shiitake
- 150 Gr Champignons de paris
- 150 Gr Champignon portobello
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Assurez-vous que le muscle des pétoncles est bien retiré. Préparez le bouillon de poulet ou de légumes. Effeuiliez les branches d'estragon. Frottez les champignons avec un linge humide si nécessaire. Les émincer puis les réserver sous un linge. Nettoyez le fenouil, gardez quelques persil vert de la branche du fenouil. Ensuite, passer la bulbe de fenouil finement à la mandoline.

Pétoncles unilatéraux

Dans une poêle chaude avec de l'huile saisissez un seul côté des pétoncles pour les caraméliser. Finition deux minutes au four avant de les servir.

Mousseline

Cuire les petit pois dans votre bouillon de poulet. Passez les petits pois cuit dans un blinder, en y

ajoutant une petite poignée de petites pois congelés, ajoutez les feuilles d'estragon. Ajouter du bouillon de cuisson si nécessaire, suivant la texture que vous souhaitez.

Champignons

Émincer les champignons, les saisir dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre. Assaisonner dès le départ, pour dégorger les champignons au cours de la cuisson. Cela va vous aider à obtenir une belle coloration.

Fenouil croquant

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir le fenouil, assaisonnez de sel, une fois bien revenu, baissez le feu, finalisez la cuisson à feu doux. Juste avant de servir ajoutez les tiges vertes dans la poêle, faites tourner pour les mélanger. Ajustez l'assaisonnement.

Montage

Dans le fond de votre assiette, disposez les tranches de fenouil selon un motif circulaire en les faisant se chevaucher au besoin. Placez une bonne cuillerée de mousseline au milieu. Sortez les petoncles du four, placez-les bien dans la mousseline, montrer le côté doré, assaisonnez. Terminez enfin avec une petite cuillerée de champignons sur les petoncles et le reste saupoudré sur le reste du plat.?

Bon appétit!