

# Pétoncles à l'unilatérale, poêlée de champignons et sauce au champagne |

Recette pour 4 personnes

## Description

Pétoncles géants (U10) poêlés sur un côté seulement et servis avec une poêlée de champignons de Paris et une sauce crémeuse au Champagne.

## L'astuce du chef

Vous pouvez varier les champignons selon les saisons.

## Ingrédients

### Pour la sauce Champagne

- 100 Gr Échalote
- 225 Gr Champignon
- 125 Ml Champagne
- 200 Ml Crème 35%
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour les pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 8 Brin(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Ciselez l'échalote. Nettoyez puis émincez les champignons. Ciselez la ciboulette.

### Préparation de la sauce Champagne

Dans une casserole faites chauffer une noix de beurre et faites-y suer l'échalote, ajoutez les champignons, salez, poivrez et laissez cuire 3 minutes. Versez le Champagne et laissez réduire de moitié à feu doux, environ 10 minutes. Ajoutez la crème et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce ait épaissie. Rectifiez l'assaisonnement.

### Préparation des pétoncles

Assaisonnez les pétoncles d'un seul côté puis dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale et faites-les saisir du côté assaisonné pendant 2-3 minutes, vous pouvez ajouter une noix de beurre afin de favoriser la coloration. Retournez les pétoncles, retirez la poêle du feu et arrosez-les. Vous pouvez aussi terminer la cuisson au four 2 minutes si nécessaire.

### Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une cuillère de champignons, déposez 2 pétoncles, nappez-les de sauce

et décorez avec un peu de ciboulette ciselée.

**Bon appétit!**