

Pétoncles, champignons Portobello en persillade, vinaigrette tiède aux échalotes

Recette pour 4 personnes

Description

Pétoncles en unilatéral, champignons Portobello en persillade. Finition avec une vinaigrette tiède en guise de sauce.

L'astuce du chef

Assurez-vous de la belle coloration de vos pétoncles lors de la cuisson. Dans cette assiette, l'assaisonnement joue un rôle très important. Vous pouvez utiliser les champignons de votre choix.

Ingrédients

Pour les pétoncles

- 24 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 45 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Poivre noir du moulin
- 4 Gr Fleur de sel

- Sel et poivre

Pour les portobello en persillade

- 12 Unité(s) Champignon portobello
- 6 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Ail haché
- 200 Ml Huile d'olive
- 2 Gr Fleur de sel
- 5 Gr Poivre noir du moulin

- Sel et poivre

Pour la vinaigrette aux échalotes

- 2 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Miel
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 60 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Hacher le persil et l'ail, brosser les champignons et les émincer. Enlever le nerfs des pétoncles si nécessaire. Ciseler vos échalotes finement.

Préparation pour les pétoncles

Salier et poivrer les pétoncles de chaque côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisir les pétoncles d'un seul côté, après une minute de cuisson mettre une petite noix de beurre dans la poêle et cuire une minute de plus. Réserver sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Préparation pour les champignons et persillade

Faire revenir les Portobello dans l'huile d'olive. Au robot culinaire, déposer dans le bol le persil coupé grossièrement et l'ail, faire tourner la lame, et ajouter simultanément votre huile d'olive. Attention, la consistance, doit être crémeuse, pas trop liquide. Au moment de servir mélanger vos champignons chauds avec la persillade, rectifier l'assaisonnement.

Préparation pour la vinaigrette aux échalotes

Dans une petite poêle, suer l'échalote à feu moyen dans un filet d'huile végétale. Une fois les échalotes suées, ajouter le vinaigre balsamique et le miel et laisser cuire sur un feu doux le temps que le miel soit dissout. Hors du feu, à l'aide d'un mélangeur à main, incorporer la moutarde de Dijon MAILLE, ensuite l'huile végétale et l'huile d'olive en filet et mixer vigoureusement afin d'émulsionner la vinaigrette. Assaisonner de sel et de poivre.

Présentation

Placer au centre de l'assiette un nid de Portobello en persillade, déposer dessus vos pétoncles et finir en arrosant de la vinaigrette aux échalotes. Poser délicatement un peu de verdure en décoration.

Bon appétit!