

Pétoncles à l'unilatéral, façon Rossini, sauce vierge aux noisettes rôties, chèvre et bacon |

Recette pour 4 personnes

Description

Pétoncle saisi à l'unilatéral dans la graisse de canard, pépites de foie gras, sauce vierge.

L'astuce du chef

Le choix de votre matière première dans cette recette est primordiale, puisque les aliments demandent très peu de transformation.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 12 Unité(s) Pépite de foie gras

Sauce vierge

- 100 Gr Tomate
- 50 Gr Bacon
- 30 Gr Noisettes
- 15 Gr Pignons de pin
- 40 Gr Chèvre sec
- 25 Gr Olives noires dénoyautées
- 60 Ml Huile d'olive
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 10 Gr Câpres

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Préparez vos pétoncles (enlevez le muscle), puis placez les sur un papier essuie-tout. Coupez les tomates en deux, les vider de leur jus et pépins, ne garder que la chair. Détailler la chair de tomates en petits bâtonnets, puis en petits cubes (brunoise). Passez au four 4/5 mn les noisettes et les pignons de pins pour les torrifier. Concassez légèrement les noisettes à l'aide d'une casserole en les écrasant. Hachez grossièrement les olives noires. Coupez le bacon en bâtonnet, puis le faire revenir dans une poêle de manière à les rendre croustillant.

Cuisson des pépites et des pétoncles

Saisir les pépites de foie gras de canard dans une poêle anti-adhésive, après une belle coloration, retirez les pépites, enlevez le trop de gras de canard. Une fois la poêle bien chaude saisissez les pétoncles dans le résiduel de gras qui reste dans la poêle, assaisonnez-les.

Avec l'aide d'une pince assurez vous qu'elles soient bien colorés. Après 3 mn sur un côté, placez-les sur une tôle allant au four, ajoutez-y les pépites.

Au moment de servir mettez les pétoncles et les pépites dans le four pour 2/3 mn environ.

La sauce vierge

Rassemblez dans un bol, la brunoise de tomate, les olives hachées, les fruits secs torréfiés, le bacon, les câpres. Émiettez le fromage de chèvre sur l'ensemble des ingrédients, puis arrosez abondamment le tout avec l'huile d'olive. Assaisonnez si nécessaire à votre goût.

Montage de l'assiette

Placez les deux belles pétoncles caramélisés au centre de l'assiette, déposez trois pépites par assiette. Ajoutez joliment la sauce vierge à température ambiante ici et là de manière harmonieuse.

Bon appétit!