

Pétoncles au safran, compote et julienne de pommes verte

Recette pour 4 personnes

Description

Pétoncles poêlés à l'unilatéral accompagné d'une sauce au vin blanc aromatisée au safran et servis sur une compote chaude de pomme verte et une julienne de pomme crue.

L'astuce du chef

Utilisez une mandoline chinoise pour créer une julienne très uniforme.

Ingrédients

Pour les pétoncles et pommes

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 4 Unité(s) Pomme granny smith
- 15 Ml Jus de citron
- 15 Ml Eau

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour la sauce au safran

- 2 Unité(s) Échalote
- 125 Ml Vin blanc
- 125 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Safran

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Pelez deux pommes et les coupez en cubes. Taillez les deux pommes restantes en julienne et arrosez-les du jus de citron afin d'éviter leur oxydation. Ciselez finement les échalotes françaises.

Préparation de la compote de pomme

Dans une casserole, faites cuire les cubes de pomme à feu doux avec un peu d'eau. Ajoutez la noix de beurre et faites cuire jusqu'à l'obtention d'une compote. Mixez à l'aide d'un mélangeur à main.

Préparation de la sauce au safran

Faites infuser le safran dans une petite quantité d'eau tiède. Dans une casserole, réunissez les échalotes ciselées et le vin blanc, et faites chauffer le tout à feu moyen. Laissez réduire le liquide aux deux tiers puis ajoutez la crème et le safran dans son infusion.

Préparation des pétoncles

Assaisonnez les pétoncles. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale et déposez les pétoncles dans la poêle. Laissez cuire quelques minutes afin d'obtenir une belle coloration, puis ajoutez une noix de beurre afin de favoriser la coloration. Arrosez constamment vos pétoncles de beurre. Retournez-les et retirez la poêle du feu.

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette déposez deux pétoncles, chacune sur une petite cuillère de compote. Versez la sauce au safran autour de la compote et décorez le tout de julienne de pommes.

Bon appétit!