

Pétoncles caramélisés, purée d'épinard et persil, cube de bacon saisi au sirop d'érable, orgeotto à la patate douce

Recette pour 4

Description

Pétoncles à l'unilatéral, flambés avec un Gin du Québec, accompagnés d'un orgeotto à la patate douce.

L'astuce du chef

Le risotto en général, assurez-vous de sa cuisson (al dente) avant d'y ajouter l'ail, le fromage et le beurre, suite à cette opération, vous ne pouvez pas revenir sur le feu, vous risquer la séparation des corps gras.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 1 Oz Gin canopée
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Bacon laqué

- 250 Gr Bacon
- 100 Ml Sirop d'érable
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Purée d'épinard au persil

- 5 Branche(s) Persil plat
- 300 Gr Épinards
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Orgeotto de pommes de terre douce

- 300 Gr Orge perlé
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Patates douces
- 2 Branche(s) Sauge
- 50 Gr Parmesan râpé
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 375 F°**

Mise en place

Retirez le muscle des pétoncles si nécessaire, lavez-les, puis posez-les sur un papier essuie-tout.

Lavez et équeuttez le persil, ainsi que les feuilles d'épinard.

Hachez les gousses d'ail.

Ciselez l'oignon et la sauge.

Préparez le fumet de poisson et garder le au chaud.

Épluchez et couper la patate douce en cube (macédoine).

Râpez le parmesan.

Détaillez le bacon en cube de 1 pouce carré.

Les pétoncles

Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile et une noisette de beurre, déposez les pétoncles sur une des faces. N'y touchez pas tant que le pétoncle n'a pas bien caramélisé. Ne tirez pas dessus il doit se détacher tout seul, ajoutez l'assaisonnement de sel et de poivre.

(Avec la même technique, vous pouvez aussi les saisir sur une plancha en période estivale).

Une fois les pétoncles caramélisés d'un bord, arrosez du Gin et aussitôt approchez une flamme pour créer le flambage. Laissez l'alcool s'évaporer totalement.

Retirez du feu et réservez. Au moment de servir, passez la poêle au four durant 3 à 4 minutes.

Purée d'épinard au persil

Blanchir (eau bouillante) fortement le persil et les épinards dans une eau salée. Les égoutter et les refroidir dans une eau glacée.

Égouttez à nouveau, bien les serrer entre vos doigts, les déposer sur un linge propre.

Les passer dans un blender avec de l'huile d'olive, sel et poivre.

Réchauffer la purée avant de la servir (micro-onde)

Bacon laqué

Dans une poêle chaude, déposez les cubes de bacon, bien les saisir (coloration) sur toutes les faces.

Arrosez le tout de sirop d'érable, après 30 secondes, faites en sorte de bien rouler les cubes de bacon dans le sirop caramélisé.

Donnez 3 tours de moulin à poivre, ensuite, enfournez la poêle dans le four durant 5 bonnes minutes, les cubes de bacon vont se laquer dans le sirop d'érable.

Réservez-les dans la poêle sur le plan de travail, vous les passerez 2 minutes au four avant de les servir.

Orgeotto de patate douce

Dans une poêle chaude avec de l'huile, colorez la macédoine de pommes de terre douce.

Ajoutez une noisette de beurre, puis les placer dans le four durant 15 minutes (suivant la grosseur des cubes).

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faire suer les oignons et l'orge afin de les rendre translucides sans coloration (nacrer).

Ajoutez le vin blanc (déglacer), ajoutez le fumet de poisson petit à petit, vérifiez la cuisson

régulièrement. Il est possible que vous n'ayez pas besoin de la totalité du fumet de poisson.

Le temps de cuisson devrait avoisiner les 20 minutes, comme un risotto traditionnel. Hors du feu, ajoutez l'ail, la sauge, le Parmesan et le beurre, bien mélanger délicatement, assurez-vous de garder une texture coulante.

Montage

Dans une bol évasé, déposez au fond une belle cuillère à soupe de purée d'épinards et persil, réalisez ensuite une belle virgule qui remonte vers le haut du bol.

Déposez au fond une belle louche d'orgeotto aux patates douce, déposez dessus les pétoncles, à côté, le cubes de bacon laqué.

Arrosez le tout du sirop d'érable caramélisé, finalisez avec une jeune pousse.

Bon appétit!