



● **Terre-mer**

Rapidement sautés à la poêle avec de fins lardons fumés et de l'échalote grise, c'est un délice !

● **Surprise**

Ils s'enveloppent par trois dans une feuille de brik et cuisent très vite à la poêle leur belle robe dorée et croustillante.

● **Embrochés**

Pour l'apéritif, piqués par trois sur une pique en bois, marinés avec gingembre frais et jus de citron, ils dorent à la poêle.



Coquilles de pétoncles à la crème de curry

Pour 4 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

● 2 pommes ● 3 douzaines de pétoncles ● 1 cuil. à soupe de compote de pommes ● 1 cuil. à soupe de calvados ● 2 cuil. à soupe de vin blanc sec ● 2 cuil.

à café de curry ● 1/2 cuil. à café de fumet de poisson déshydraté ● 60 g de beurre ● 20 cl de crème fraîche épaisse ● 2 brins de coriandre ● sel, poivre.

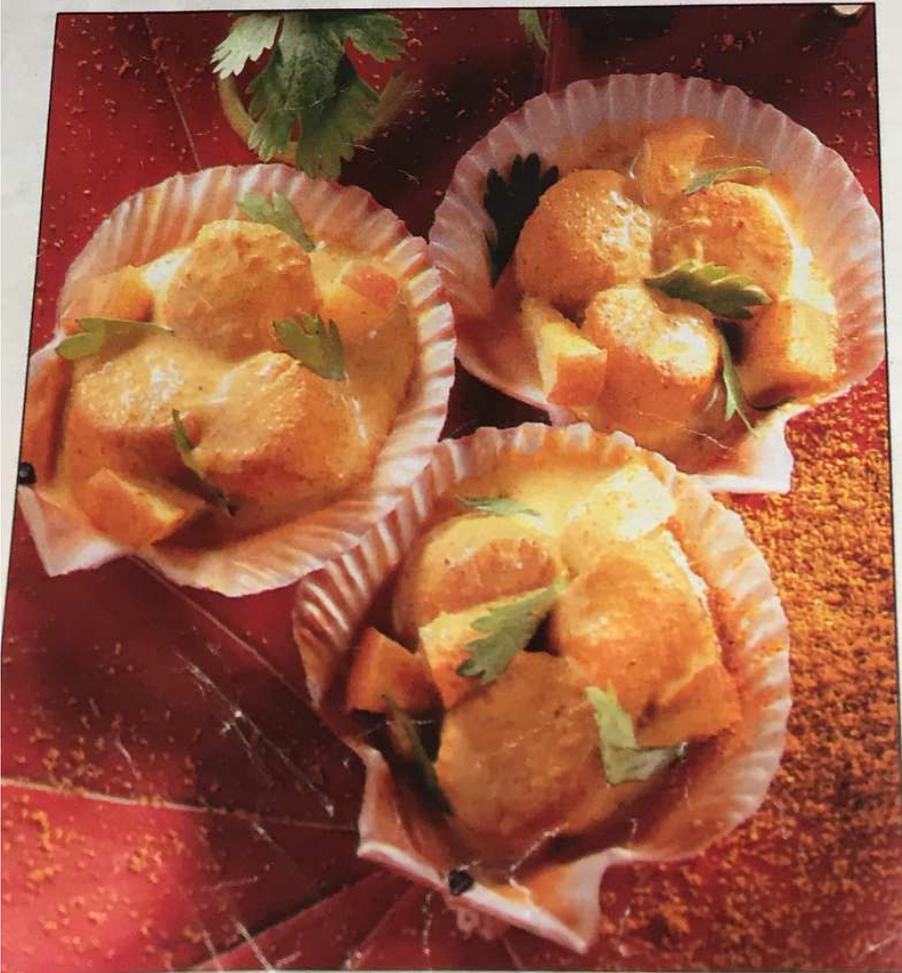
1. Ouvrez les pétoncles puis détachez les noix. Rincez-les sous l'eau froide et épongez-les. Brossez douze moitiés creuses de coquilles sous de l'eau tiède. Séchez-les et réservez-les.

2. Rincez, séchez les pommes, coupez-les en dés. Dorez-les à la poêle dans la moitié du beurre chaud. Chauffez le reste de beurre dans une poêle et faites-y sauter les pétoncles pendant 1 min. Réservez-les au chaud. Déglacez la poêle avec calvados et vin. Laissez réduire de moitié puis ajoutez crème, compote, curry, fumet, sel et poivre.

3. Portez la sauce à ébullition et laissez-la épaissir quelques minutes. Hors du feu, ajoutez les pétoncles et les dés de pommes pour les réchauffer. Répartissez-les dans les coquilles et disposez-les sur les assiettes de service. Décorez de feuilles de coriandre et servez bien chaud.

Bonne stabilité

Pour caler les coquilles sur les assiettes, utilisez des algues fraîches, un lit de gros sel ou bien des petites couronnes de papier aluminium froissé.



P

Pour
Prép
Cuis

● 2
mo
leri
● 2
re
de
ca
5-

1
1
9