

***Pétoncles, beurre blanc aux bleuets de chez
« Eco-boutique Un monde à vie »,
garnies de pistaches au gingembre***

Recette réalisée avec les produits de
Eco-boutique Un monde à vie

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 22 août 2015

Ingrédients :

- 8 à 10 pétoncles U10
- 1 tasse de jus de bleuets de chez « Eco-boutique un Monde à Vie »
- 1 tasse de crème 35 %
- ½ tasse de vin blanc
- 1 cuil. à table de vinaigre de vin blanc
- ½ oignon haché finement
- ½ tasse de beurre coupé en cubes
- Q.S sel et poivre
- Q.S beurre manié (facultatif)

Pistache :

- 1 sac de pistaches de chez « Eco-boutique un Monde à Vie »
- Q.S. gingembre en poudre
- Q.S. sucre et sel

Méthode :

Pistache :

- Hacher les pistaches préalablement épluchées et lui rajouter du sel, du sucre et du gingembre en poudre

Sauce :

- Dans une petite casserole suer l'oignon avec un peu de beurre
- Déglacer au vin blanc et au vinaigre de vin blanc et réduire au quart
- Ajouter le jus de bleuets et la crème 35 %
- Ajouter le beurre en fouettant quelques cubes à la fois
- Laisser le tout mijoter quelques minutes

<http://www.mondeavie.ca>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

- Lier au beurre manié si nécessaire
- Assaisonner la sauce, ajouter quelques gouttes de jus de bleuets et réserver
- Assaisonner de sel et de poivre les pétoncles des deux côtés
- Dans un poêlon à feu moyen vif, colorer les pétoncles des deux côtés et les cuire
- Napper les pétoncles du beurre blanc aux bleuets

P.S. Le beurre manié est un mélange de partie égale de farine et de beurre qui devient une pommade qui sert à lier des sauces (à épaissir)

Astuce du Chef!

Pour obtenir des pistaches avec un vert éclatant, il suffit d'enlever la carapace des pistaches et de les plonger dans de l'eau bouillante durant 10 secondes. Vous allez ensuite pouvoir les frotter entre une guenille pour enlever la petite membrane et laisser la couleur verte des pistaches ressortir. Pour un maximum de saveur, torréfier les pistaches au four quelques minutes afin de permettre aux huiles naturelles de sortir.

<http://www.mondeavie.ca>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan