

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÉTONCLES SAUCE GINGEMBRE & SÉSAME



Gros pétoncles frais (environ 2 à 3 par personnes)

Huile de canola

SAUCE :

$\frac{1}{4}$ de tasse de marmelade à l'orange (du marché)

2 c. à table de jus de lime

$\frac{1}{2}$ c. à table de sauce poisson

2 c. à table de vinaigre de riz

* $\frac{1}{2}$ c. à thé de sauce chinoise aux piments forts (ou 2 gouttes de Tabasco)

$\frac{1}{2}$ c. à table d'huile de sésame

$\frac{1}{2}$ c. à table de sauce Worcestershire

$\frac{1}{2}$ c. à table de gingembre finement râpé

2 c. à table de carottes râpées finement

Pour finaliser la sauce :

$\frac{1}{2}$ c. à thé de fécule de maïs dilué dans un soupçon d'eau

Coriandre fraîche hachée grossièrement

Sel, Poivre au goût et 1 c. à table de sucre (si trop acidulé)

POUR LA SAUCE : (Cette étape peut être faite à l'avance) :

Dans un poêlon antiadhésif, à feu moyen, porter tous les ingrédients de la sauce jusqu'à une légère ébullition pendant env. 1 minute.

*(La quantité de sauce de piment étant dans le but d'épicier le met peut être réduite ou même retirée selon le niveau de tolérance de chacun).

Réduire ensuite le feu à doux et ajouter la fécule diluée de façon à épaissir et lier la sauce. Rectifier l'assaisonnement, réserver et réfrigérer si vous ne l'utiliser pas d'ici 1 ou 2 heures (vous n'aurez qu'à la sortir 30 minutes avant de servir).

POUR LES PÉTONCLES:

Dans un poêlon, à feu moyen-vif, faire griller les pétoncles dans un filet d'huile de canola jusqu'à une belle coloration extérieure tout en prenant soin de garder le centre légèrement moelleux.

Servir immédiatement avec un peu de marmelade et de coriandre. Pour ajouter de la fantaisie, vous pouvez ouvrir le pétoncle et mettre une fine julienne de légumes avec verdure.

Vous pourrez utiliser cette sauce autant avec crevettes, calmars ou même brochettes de poulet, elle ne passera pas inaperçue je vous le promets.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM