



www.boissondecouleur.fr



Pétoncles grillés sur lit de pommes, réduction d'hibiscus

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✿ 4 gros pétoncles ou 6 à 8 plus petits
- ✿ ½ verre de vin blanc (chardonnay de préférence)
- ✿ 1 morceau de 2cm de gingembre frais épluché
- ✿ 1 pomme à chair ferme
- ✿ 4cl de boisson rouge
- ✿ 1 morceau de beurre
- ✿ Poivre du moulin
- ✿ Fleur de sel de Guérande

Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc avec les 4 cl de boisson rouge et le morceau de gingembre. Amenez le vin à une légère ébullition et laissez réduire jusqu'à ce que le liquide soit légèrement sirupeux. Retirez du feu, enlevez le morceau de gingembre et réservez au chaud.

Coupez la pomme en deux, retirez le cœur et tranchez-la en lamelles un peu épaisses (1 cm).

Poivrez et les faire rôtir à feu moyen avec un peu de beurre. Dès qu'elles commencent à caraméliser les retirer de la poêle pour les placer au centre de vos deux assiettes de service. Réservez au chaud.

Remettez la même poêle sur le feu, rajoutez un peu de beurre et faites y rôtir les pétoncles préalablement poivrée sur feu moyen. Attention la cuisson doit être juste à point. Des pétoncles trop cuits seront durs.

Déposez les pétoncles sur le lit de pommes, puis arrosez avec votre réduction d'hibiscus. Parsemez légèrement de fleur de sel de Guérande.