

Pétoncles poêlés accompagnés de patates douces et de salsa Verde.



Ingrédients:

- 3 pétoncles de grandeur U10 ou U20
- 2-3 patates douces moyennes
- 1/2 bouquet de persil italien frais
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 2 gousses d'ail
- 2 limes
- Huile
- Sel
- Caviar (optionnel pour garnir)

Directions:

Purée de patates douces:

1. Couper les patates douces en cubes et les mettre dans une casserole avec de l'eau
2. Faire cuire jusqu'à ce que les patates soient tendres et mettre de côté.

(Pendant la cuisson des patates douces, faire la salsa Verde)

3. Lorsque la salsa Verde est terminée, faire la purée avec les patates douces avec le mélangeur à immersion et mettre les patates de côté, la purée peut être servie à la température de la pièce pour ce plat.

Salsa Verde:

1. Laver la coriandre et le persil haché et écraser l'ail.
2. Placer l'ail et les herbes hachées dans un petit contenant et presser les limes sur le dessus de ces ingrédients
3. Ajouter l'huile jusqu'à la moitié des ingrédients, en d'autres mots, l'huile ne doit pas couvrir les herbes complètement, sinon votre salsa Verde sera trop liquide.
4. Ajouter une ou deux pincées de sel et mélanger dans le mélangeur à immersion jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Cela devrait prendre 60 secondes, vous ne voulez pas qu'elle soit trop mélangée.

Pétoncles:

1. Assaisonner les pétoncles avec un peu de sel et de poivre
2. Mettre de l'huile pour couvrir le fond de votre poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer un peu
3. Placer les pétoncles dans la poêle à frire, approximativement 2 minutes par côté jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme. Temps de cuisson total de 3-4 minutes
4. Transférer dans un plat comportant une serviette en papier afin d'absorber l'excédant d'huile

Présentation:

Étendre la purée de patates douces au centre de l'assiette afin de former un cercle assez grand pour placer vos pétoncles sur le dessus et couvrir chaque pétoncle avec de la salsa Verde. Vous pouvez également ajouter une garniture de caviar sur chaque pétoncle.

Options de garnitures: En plus du caviar, vous pouvez ajouter des légumes à votre plat, soit des croustilles de céleri rave (des tranches minces de céleri rave que vous aurez préalablement fait frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes), vous pouvez également garnir votre plat avec des feuilles de coriandre et de persil.