

Pétoncles grillés en nage de homard à l'orange et à l'argousier



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Julie Lavoie

Recette proposée par Pascal Cothet, chef propriétaire
EURÊKA ! SOLUTIONS TRAITEUR ET CHEF À DOMICILE (Saint-Raymond)

Ingrédients :

2 ou 3 pétoncles par personne selon la grosseur
4 carcasses de homard
30 ml d'huile d'olive
150 gr de mirepoix (carottes, oignons, poireau et céleri en brunoise, en quantités égales)
2 tomates fraîches
2 c. à soupe de concentré de tomates
1 gousse d'ail écrasée
Deux lamelles d'écorce d'orange amère
Quelques baies d'argousier (20)
1 branche de thym
1 c. à thé de cognac
50 ml de vin blanc
50 ml de crème
Sel et poivre noir
4 asperges émincées dans le sens de la longueur et cuites à la vapeur

Faire chauffer l'huile d'olive et saisir les carcasses, ajouter ensuite l'ail écrasé et la mirepoix. Déglacer avec le cognac. Ajouter le thym, le concentré de tomates et le vin

blanc. Ajouter les écorces d'orange amère. Mouiller avec 1.5 litre d'eau et laisser mijoter pendant 1 h 30. Après la cuisson, retirer les carcasses, mixer et ajouter la crème. Laisser réduire 8 minutes. Faire refroidir. Il faudra servir la nage très froide. Ajouter les baies d'argousier.

Saisir les pétoncles dans le beurre aller-retour afin qu'ils restent crus à cœur et bien dorés à l'extérieur. Dans chaque bol, placer une louche de bisque très froide, ajouter les pétoncles chauds, ajouter trois ou quatre juliennes d'asperge, quelques baies d'argousier et terminer avec quelques zestes d'orange blanchis et refroidis. Servir aussitôt.