



# Pétoncles estivaux au beurre noisette

avec feta et vinaigrette à l'estragon

De luxe

25 minutes



Pétoncles géants  
227 g | 454 g



Épi de maïs  
1 | 2



Pêche  
1 | 2



Estragon  
7 g | 14 g



Citron  
1 | 2



Mélange  
printanier  
56 g | 113 g



Gousses d'ail  
1 | 2



Pain ciabatta  
2 | 4



Feta, émietté  
¼ tasse |  
½ tasse



Mélange roquette  
et épinards  
56 g | 113 g

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Griller le maïs

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

- Éplucher l'épi de maïs. Disposer le maïs sur le côté, puis couper les grains avec précaution, en tournant l'épi au fur et à mesure.
- Ajouter le maïs sur une plaque à cuisson non recouverte. Griller dans le haut du four de 5 à 6 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le maïs soit tendre et brun foncé par endroits.
- Transférer le maïs dans une assiette. Réserver.

4



### Griller les ciabattas

- Étendre le beurre à l'ail sur le côté coupé des ciabattas.
- Transférer les ciabattas, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson (celle de l'étape 1). Griller au centre du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les ciabattas soient dorées. (REMARQUE : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Couper les ciabattas en deux à la diagonale.

2



### Préparer

- Pendant que le maïs grille, peler, puis hacher finement ou presser l'ail.
- Zester, puis presser le citron.
- Détacher les feuilles d'estragon des branches, puis les hacher finement.
- Couper la pêche en sections, en évitant le noyau, puis en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper la ciabatta en deux.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les pétoncles, puis les sécher avec un essuie-tout.

3



### Préparer la vinaigrette et le beurre à l'ail

- Dans un grand bol, ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de jus de citron, 1 1/2 c. à soupe (3 c. à soupe) d'huile, 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de sucre et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'estragon. Saler et poivrer, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans un petit bol, mélanger 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre ramolli et la moitié de l'ail. Saler et poivrer.

5



### Saisir les pétoncles

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les pétoncles, puis saler et poivrer. Saisir de 1 à 2 min par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les pétoncles soient dorés\*\*.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter le zeste de citron et le reste de l'ail. Remuer pendant 15 s, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.

6



### Terminer et servir

- Dans le bol contenant la vinaigrette, ajouter les pêches, le maïs, le mélange roquette et épinards, et le mélange printanier. Bien mélanger.
- Répartir la salade et les ciabattas dans les assiettes. Garnir la salade de feta, puis de pétoncles.
- Parsemer du reste de l'estragon. Arroser les pétoncles du reste du beurre noisette, si désiré.

\*\*Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.