



# Pétoncles façon Coquilles Saint-Jacques

avec purée à la ciboulette et salade d'épinards et de roquette

De luxe

35 minutes



Pétoncles géants  
227 g | 454 g



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Échalote  
1 | 2



Crème  
113 ml | 237 ml



Chapelure panko  
1/2 tasse | 1/3 cup



Citron  
1 | 1



Mélange d'épices  
pour sauce  
crémeuse  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Cheddar blanc,  
râpé  
1/2 tasse | 1 tasse



Tartinade à l'ail  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Ciboulette  
7 g | 14 g



Bébés 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



### Préparer et cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Éplucher, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.

2



### Préparer et mélanger la vinaigrette

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Sécher les **pétoncles** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.
- À un grand bol, ajouter le **jus de citron**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger en fouettant, puis **saler** et **poivrer**. Ajouter les **épinards**, mais ne pas mélanger.

3



### Griller la chapelure et cuire les pétoncles

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter la **moitié** de la **tartinade à l'ail**. Tourner la poêle jusqu'à ce qu'elle fonde.
- Ajouter la **moitié** de la **chapelure** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- **Saler** et **poivrer**, puis transférer dans un petit bol.
- Monter à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pétoncles**. Saisir de 1 à 2 min par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pétoncles** soient dorés\*\*.
- Retirer de la poêle et couvrir pour garder chaud.

4



### Préparer la sauce crémeuse

- Réduire à feu moyen.
- Ajouter le **reste** de la **tartinade à l'ail** et les **échalotes** à la même poêle. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées.
- Ajouter la **crème**. Retirer la poêle du feu. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.

5



### Écraser les pommes de terre

- Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, **4 c. à soupe** (8 c. à soupe) de **lait** et le **cheddar**, puis écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajouter la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler** et **poivrer**.

6



### Terminer et servir

- Ajouter le **zeste de citron** et le **reste** de la **ciboulette** au **mélange de chapelure grillée**.
- Mélanger les **épinards** et la **vinaigrette**.
- Répartir les **potatoes de terre** dans les assiettes.
- Garnir des **pétoncles**.
- Napper de **sauce crémeuse**.
- Parsemer du **mélange de chapelure grillée**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

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