



Pétoncles au beurre de citron sur orzo au bacon et aux poireaux

avec garniture à l'ail et aux noix de Grenoble

De luxe

35 minutes



Pétoncles géants
227 g | 454 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Orzo
170 g | 340 g



Tomates cerises
anciennes
113 g | 227 g



Pois mange-tout
56 g | 113 g



Poireau, émincé
56 g | 113 g



Citron
1 | 2



Persil
7 g | 14 g



Gousses d'ail
2 | 4



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Noix de Grenoble,
hachées
28 g | 56 g



Concentré de
bouillon de miso
2 | 4

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

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

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Couper les **tomates** en deux.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Parer les **pois mange-tout**, si désiré.
- Sur une planche à découper propre, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

2



Commencer l'orzo

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis l'**orzo** et les **poireaux**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**orzo** soit grillé.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et **2 ½ tasses** (4 ½ tasses) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen-doux.
- Cuire à couvert de 14 à 18 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**orzo** soit tendre et que le liquide ait été absorbé. (**CONSEIL** : Si le liquide réduit avant que l'orzo soit entièrement cuit, ajoutez ¼ tasse d'eau à la fois, au besoin.)

3



Cuire le bacon et préparer la garniture croustillante aux noix de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Conserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **gras** dans la poêle, puis jeter l'excédent.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **noix de Grenoble** et l'**ail**. Cuire de 1 à 2 min en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** soit grillé et dégage son arôme.
- Transférer le **mélange** dans un petit bol. Ajouter le **zeste de citron**. Essuyer la poêle.

4



Cuire les légumes et préparer les pétoncles

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, les **tomates** et les **pois mange-tout**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pois mange-tout** et les **tomates** soient tendres.
- Transférer les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **pétoncles**. Sécher les **pétoncles** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.

5



Cuire les pétoncles et terminer l'orzo

- Chauffer la même poêle 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**. Saisir de 1 à 2 min par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pétoncles** soient dorés**.
- Ajouter à l'**orzo** le **parmesan**, le **bacon**, la **moitié** du **persil**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **jus de citron** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir l'**orzo** dans les assiettes.
- Garnir de **légumes** et de **pétoncles**. Napper de la **sauce au beurre restant** dans la poêle.
- Parsemer de la **garniture à l'ail et aux noix de Grenoble**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

**Cuire les fruits de mer et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.