



# Pétoncles au beurre et confiture de bacon

avec purée de panais et de pommes de terre, et salade

De luxe

35 minutes



Pétoncles géants  
227 g | 454 g



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



Panais  
1 | 2



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Mélange roquette  
et épinards  
113 g | 226 g



Petites tomates  
113 g | 227 g



Oignon rouge  
1 | 2



Ciboulette  
7 g | 14 g



Crème  
113 ml | 237 ml



Parmesan, râpé  
grossièrement  
½ tasse | 1 tasse



Vinaigre de vin  
rouge  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Cassonade  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Moutarde à  
l'ancienne  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g  
2 personnes 4 personnes

1



## Commencer la purée

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

- Éplucher, puis couper les **panais** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Retirer les parties brunes des **pommes de terre**, puis éplucher et couper ces dernières en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **panais** et les **pommes 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 portions).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **panais** et les **pommes de terre**.

4



## Terminer la purée et faire la confiture de bacon

- Dans la poêle, ajouter la cassonade, la **moutarde**, le **reste du vinaigre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'eau. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que la **cassonade** se dissolve et que la **sauce** soit collante.
- Transférer la **confiture de bacon** dans un petit bol. Couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle.
- Égoutter et remettre les **panais** et les **pommes de terre** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** de la **ciboulette**, puis écraser les **panais** et les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**. Couvrir pour garder chaud.

2



## Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**. (**REMARQUE** : Mélanger uniquement au moment de servir.) Réserver au frigo.

5



## Cuire les pétoncles

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **pétoncles**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- 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**, 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\*\*.

3



## Cuire le bacon et les oignons

- Sur une planche à découper propre, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne (une grande poêle pour 4 portions) à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** et les **oignons**. Poêler de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés et que le **bacon** soit cuit\*\*.

6



## Terminer et servir

- Mélanger la **salade**.
- Répartir la **purée** et la **salade** dans les assiettes.
- Garnir la **purée** de **pétoncles**.
- Napper les **pétoncles** de **confiture de bacon**.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer le tout du **reste** de la **ciboulette**.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

\*\* Cuire le bacon et les pétoncles jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.