

Bacon-Wrapped Scallops

with Garlic Butter and Fresh Parsley

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, strainer, aluminum foil, small bowl, paper towels

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Sea Scallops	227 g
Parsley	7 g
Garlic, cloves	1
Butter*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook scallops and bacon to a minimum internal temperature of 74°C/165°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Cut **bacon strips** into thirds.
- Using a strainer, drain and rinse **scallops**, then pat dry with paper towels. Season **scallops** with **salt** and **pepper**.



2 Wrap scallops

- Wrap a piece of **bacon** around **each scallop**. (**TIP:** Any leftover bacon can be cooked separately on the baking sheet and enjoyed as snack!)
- Transfer **scallops** to a foil-lined baking sheet, with **bacon** seam-side down. (**NOTE:** If you have toothpicks, place one in the middle of each bacon-wrapped scallop to secure it.)



3 Roast scallops and make garlic butter

- Roast in the **middle** of the oven until **bacon** is crisp and **scallops** are golden-brown, 12-14 min.**
- Meanwhile, peel, then mince or grate **half the garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Melt **1 tbsp butter** in a small bowl in the microwave. Add **remaining garlic** and **half the parsley**, then season with **salt** and **pepper**. Stir to combine.



4 Finish and serve

- Transfer **scallops** to a paper-towel lined plate, then transfer to a serving plate.
- Brush **garlic butter** over **top of scallops**, then sprinkle **remaining parsley** over top. (**TIP:** Bacon-wrapped scallops are best served warm!)

Pétoncles enroulés de bacon

avec beurre à l'ail et persil frais

25 Minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, papier d'aluminium, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Pétoncles de mer	227 g
Persil	7 g
Gousses d'ail	1
Beurre*	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

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

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

- Couper les **tranches de bacon** en tiers.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **pétoncles**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer** les **pétoncles**.



3 Rôtir les pétoncles et faire le beurre à l'ail

- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et que les pétoncles soient dorés**.
- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser la **moitié** de l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, fondre **1 c. à soupe** de **beurre**. Ajouter le **reste** de l'**ail** et la **moitié** du **persil**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



2 Enrouler les pétoncles

- Enrouler un morceau de **bacon** autour de **chaque pétoncle**. (**CONSEIL** : Le bacon restant peut être cuit séparément sur la plaque à cuisson et manger comme goûter!)
- Transférer les **pétoncles** enroulés sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, joint vers le bas. (**REMARQUE** : Pour mieux sécuriser les pétoncles enroulés de bacon, planter un cure-dent au milieu de chacun d'entre eux.)



4 Terminer et servir

- Transférer les **pétoncles** sur une assiette recouverte d'essuie-tout, puis les transférer dans une assiette de service.
- Badigeonner les **pétoncles de beurre à l'ail**, puis parsemer du **reste** du **persil**. (**CONSEIL** : Les pétoncles enroulés de bacon sont meilleurs lorsqu'ils sont servis chauds!)