

Poêlée de pétoncles, shiitakés et prosciutto Sur feuille d'endive en sauce crémeuse

Ingrédients

<i>3 c. à soupe plus 1</i>	<i>Huile d'olive</i>
<i>12 têtes</i>	<i>Shiitakés frais ou mini pleurotes du Jardin du Marché</i>
<i>100 g</i>	<i>Prosciutto haché en fine julienne</i>
<i>1 demi (ou moins)</i>	<i>Piment Jalapeño sans les pépins</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Jus de palourdes (département du poisson)</i>
<i>300 g</i>	<i>Pétoncles frais de la Poissonnerie Gidney's</i>
	<i>Sel avec modération et paprika fumé au goût</i>
<i>100 ml</i>	<i>Crème de soya Belsoy</i>
	<i>Feuilles d'endive en quantité suffisante</i>

Méthode

- 1. Couper les shiitakés ou les pleurotes en morceaux et les faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter le prosciutto, le piment et le jus de palourde et continuer la cuisson 5 minutes. Réserver*
- 2. Dans une poêle faire chauffer 1 c. à soupe d'huile ajouter les pétoncles coupés en 4 ou 6 morceaux (suivant la grosseur) et les faire caraméliser rapidement. Ajouter la préparation obtenue au point 1, bien mélanger avec la crème Belsoy, saler et réchauffer 1 à 2 minutes en remuant.*
- 3. Servir dans des feuilles d'endives en dégustation de bouchées chaudes pour votre réveillon ou disposer une couronne de feuilles d'endives avec le mélange de pétoncles sur un plat de service et passer le plat 3 minutes au four préchauffé à 375°F et servir en entrée sur assiette*