



## Pétoncles à la bourguignonne

1. Tailler le bacon en petits morceaux et le cuire dans une poêle anti-adhésive.
2. Réserver le bacon cuit à la chaleur et faire colorer les oignons dans la graisse de bacon. Réserver avec le bacon.
3. Sauter les champignons en quartiers dans le même gras (ajouter de l'huile au besoin) et réserver avec le reste de la garniture.
4. Colorer les pétoncles avec le beurre (3 minutes) et réserver aussi à la chaleur.
5. Ajouter l'échalote hachée et mouiller avec le vin rouge. Faire bouillir pour réduire des 3/4. Ajouter l'eau et le Boeril, porter à ébullition puis épaissir avec la Veloutine.
6. Dresser les pétoncles en rond avec la garniture au milieu arrosée de la sauce au vin.

- Provenance : Provinces maritimes
- Catégorie : Mollusque bivalve d'eau salée
- Conservation : F.C.
- Entier : 3 à 4 jours
- Niveau de complexité : Un peu difficile
- Nombre de portions : 2
- Temps requis : Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 3 minutes

### Ingrédients :

- 250 g (18 unités) Pétoncles
- 150 ml (2/3 tasse) Vin rouge
- 100 g (6 unités) Champignons
- 100 g (4 tranches) Bacon
- 100 ml (1/2 tasse) d'eau
- 50 g (6 unités) Petits oignons blanchis
- 15 g (1 c. tb.) Beurre Notre Meilleur
- 5 ml (1 unité) Échalote grise hachée
- 3 ml (1/2 c. th.) Concentré liquide au boeuf Boeril
- 5 ml Épaississant pour sauce brune Veloutine



## Pétoncles à la bourguignonne