

Les poissonneries



Ragoût de pétoncles au beurre de tomate

Ragoût de pétoncles au beurre de tomate

1. Chauffer une casserole d'eau pour ébouillanter les tomates puis les refroidir aussitôt, les peler, les épépiner et les tailler en petits cubes.
2. Fondre 5 g de beurre et y chauffer l'échalote, mouiller avec le vin blanc et le fumet, faire réduire des 3/4.
3. Ajouter les tomates et la crème, porter à ébullition.
4. Mettre les pétoncles et remuer doucement pendant une minute puis ajouter le beurre froid restant (petits cubes) en remuant sans arrêt.
5. Ajouter le basilic et ajuster le sel.



- Provenance :
Provinces maritimes
- Catégorie :
Mollusque bivalve d'eau salée
- Conservation : 3°C
- Entier : 3 à 4 jours.
- Niveau de complexité :
Facile
- Nombre de portions : 2
- Temps requis
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 3 minutes

Ingédients :
250 g (18 unités) Pétoncles
2 (2 unités) Tomates
75 ml (1/3 tasse) Vin blanc
75 ml (1/3 tasse) Fumet
75 g (1/3 tasse) Beurre
Notre Meilleur
50 ml (3 c. tb.) Crème 35%
45 ml (3 c. tb.) Basilic frais
cisé
15 ml (1 unité) Échalote
hachée
Sel (au goût)

