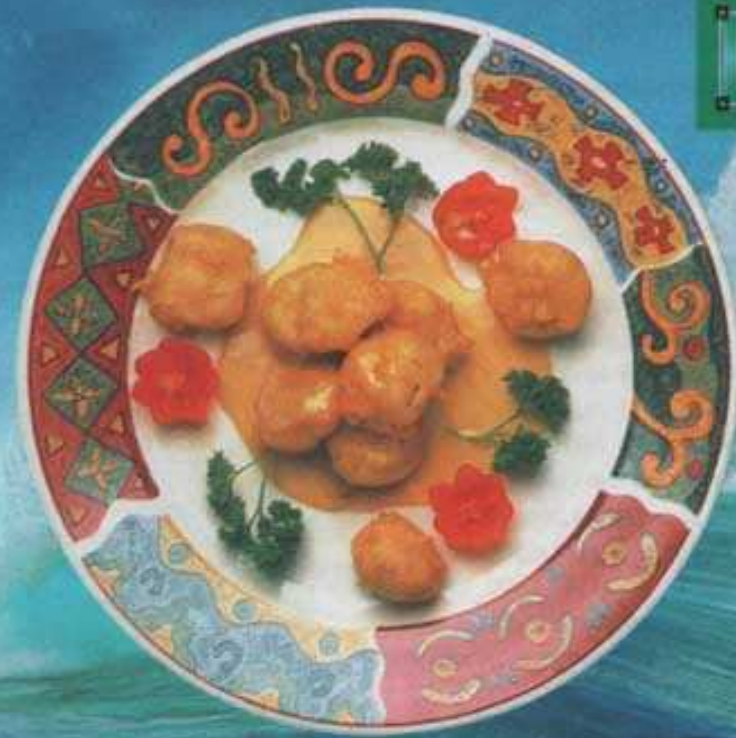


Les poissonneries



Pétoncles en beignets à la bière

1. Trancher les pétoncles en 2 au besoin.
2. Mélanger 75 ml de la bière avec le mélange pour friture.
3. Faire bouillir le reste de la bière avec le fumet et le jus de citron pour réduire des 3/4.
4. Ajouter la crème et laisser mijoter 3 minutes et incorporer le beurre froid en remuant sans arrêt, réserver.
5. Tremper les pétoncles dans la pâte à frire et cuire dans le corps gras de votre choix jusqu'à coloration dorée.
6. Servir avec la sauce et décorer de citron.



Pétoncles en beignets à la bière

- 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 : 20 minutes
Cuisson : 3 minutes

Ingédients :

- 250 g (18 unités) Pétoncles
- 200 ml (3/4 tasse) Bière
- 125 ml (1/2 tasse) Mélange pour friture à la bière
- 75 ml (1/3 tasse) Fumet de poisson
- 75 ml (1/3 tasse) Crème 35%
- 50 g (3 c. tb) Beurre Notre Meilleur
- 15 ml (4 c. tb) Jus de citron

