

Pétoncles marinées aux agrumes sur pain à l'orange

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 minutes	5 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Pain aux canneberges et à l'orange
Quantité : 1

- 200 g de pétoncles
- 60 g d'orange
- 60 g de pamplemousse
- 20 g de canneberges
- 20 g de vinaigre de vin
- 20 g de ciboulette
- 20 g de moutarde de Dijon
- 60 g d'huile d'olive extra vierge
- 10 g de sel Maldon
- 5 g de piment de Cayenne



/ Préparation

Étape 1

Coupez les pétoncles en 3 tranches, faites-les mariner avec les zestes d'orange et de pamplemousse. Coupez l'orange et le pamplemousse en morceaux.

Étape 2

Pressez le jus d'orange et de pamplemousse, ajoutez la moutarde et l'huile d'olive extra vierge pour faire une vinaigrette.

Étape 3

Ajoutez le vinaigre et les canneberges. Réservez jusqu'à ce que le mélange soit froid. Coupez la ciboulette.

Étape 4

Coupez le pain en tranches de 1,25 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Faites griller le pain.

Étape 5

Disposez les pétoncles marinées, les quartiers d'orange et de pamplemousse. Ajoutez la vinaigrette et la ciboulette, le sel Maldon et le piment de Cayenne.