



Gastronomie & Vins



Pétoncles au parfum de limette

[pour quatre personnes]

Ingrédients

12 gros pétoncles frais
Salade mesclun
Jeunes pousses d'épinard
Jus de limette en grande quantité
Ciboulette fraîche
Huile d'olive
Beurre
Vinaigre balsamique
Feuilles de thym frais
Poivre noir du moulin
Coriandre fraîche
2 courgettes jaunes (pour les barquettes)

Préparation

- Mélanger une quantité égale de salade mesclun et de jeunes pousses d'épinard. Verser sur ce mélange une vinaigrette composée de 2/3 d'huile d'olive pour 1/3 de jus de limette et de vinaigre balsamique. Assaisonner de poivre noir en grains.
- Couper les courgettes dans le sens de la longueur afin d'obtenir de jolies barquettes. Évider et nettoyer les quatre barquettes. Une fois bien nettoyées et essuyées, y ajouter une petite quantité de salade mesclun et d'épinards déjà préparée.
- Mettre une noix de beurre et 15 ml d'huile d'olive dans un poêlon. Monter le feu jusqu'à feu vif. Une fois le poêlon bien chaud, y déposer les pétoncles frais. Cuire les pétoncles une minute à feu vif de chaque côté. (Afin d'obtenir des pétoncles tendres, il est très important de cuire à feu vif et très rapidement car ils nécessitent très peu de cuisson. Une cuisson trop longue leur fait durcir. À noter que les pétoncles sont cuits lorsque leur chair est opaque et que le centre demeure légèrement transparent. Une minute de cuisson de chaque côté est donc suffisante.)

Pour servir

- Mettre trois pétoncles cuits sur les baquettes garnies du mélange de salades assaisonnées.
- Ajouter du poivre fraîchement moulu et de la ciboulette ciselée.
- Arroser généreusement de jus de limette et d'huile d'olive. Ajouter quelques feuilles de coriandre et de thym frais.
- Décorer chaque assiette d'un poivron rouge miniature et de quartiers de limette.

Le vin choisi par le maître-sommelier Jacques Orhon

Des vins blancs racés et de noble origine s'imposent avec ces pétoncles passés à la poêle et accompagnés d'un mesclun parfumé au jus de lime. Les notes d'agrumes qui se dégagent de la préparation incitent d'ailleurs à mettre la main sur des vins offrant ces fragrances toujours appréciées.



Le riesling est aussi un cépage qui se marie bien avec des préparations aux fumets marqués par les agrumes. En plus, ce **Riesling Saering Alsace grand cru 2005 de Schlumberger (28,90 \$ - 00896571)** a du gras et une présence en bouche suffisante pour se mesurer à la chair des pétoncles poêlés.

