

# Recette

## PÉTONCLES AU SANGLIER

Check ben ça : t'prends des gros pétoncles ben dodus pis tu les roules dans d'la bonne viande d'sanglier ben goûteuse. C'est pas mal fancy, mais bon en ta...C'est l'genre de bouffe qu't'amènes à un souper pis qu'tout l'monde capote !

### C'qu'ça prend :

#### Les pétoncles

Prends-les frais ou gelés, mais pogne pas d'la scrap. Les géants, là, y'en a qui disent "king size", c'est c'qu'y faut.

Éponge ça ben sec avant d'les faire cuire, sinon ça va pisser d'l'eau pis t'auras des pétoncles caoutchouc. Pis enlève le p'tit bout dur d'côté, c'est pas ben ben mangeable.

#### Le sanglier

La viande : Pognes-en en tranches minces (grillades/bacon) si t'en trouves (tu sais ben qu'on en a à la PANTRÉE !). Sinon, effiloché ou haché, ça fait pareil. T'as pu d'budget pour le sanglier ? Vas-y avec du bacon de porc.

Tu veux mariner ? Go, mais gosse pas trop avec les épices (les épices viennent avec à la PANTRÉE). Si t'aimes mieux, mets-y du vin rouge, du vinaigre, d'l'ail, des fines herbes... mais pas trop, faut qu'ça goûte le sanglier, pas un pot-pourri.

Fais-la cuire juste comme faut, pas trop longtemps. Tu veux pas qu'ça finisse sec comme une semelle de botte. Un tour dans l'four, sur l'BBQ ou dans l'poêle, pis t'es en business.

#### Montage & cuisson

Roule-moi ça ! Prends un pétoncle (ou pétonque selon ton langage), entoure-le de ta viande d'sanglier. Mets un cure-dent si ça tient pas. C'pas compliqué, là !

Garoché ça dans l'poêle ! Fais chauffer ça ben comme faut. Tu veux que la viande soit dorée pis le pétoncle, juste cuit. Pas plus.

Assaisonne ça ! Un p'tit peu d'sel, d'poivre. Si t'as une épice que t'aimes ben, va-z-y mollo (mais on t'en fourni à La PANTRÉE une avec ta grillade anyway).

#### Qu'est-ce tu sers avec ?

À La PANTRÉE, on les aime ben en bouchées dans nos 5 à 7 avec du vin ou d'la bière !

Des légumes : Rôtis, grillés, vapeur, on s'en câlisse, tant qu'c'est bon. Une p'tite salade verte si tu veux faire semblant d'manger santé.

Une p'tite sauce : Un fond d'vin blanc avec du beurre ou un trait d'jus de citron, pis t'es correct. Pas besoin d'un gros fla-fla. Ou bedon, te tu pognes une de nos sauces bbq St-Zacharie à base de sirop d'érable pur...y'a pas 56k ingrédients douteux dedans.

#### Trucs à Monique !

Fais pas trop cuire tes pétoncles, sinon c'est comme mâcher une gomme de pneu.

Gère ton feu, chaque affaire a son "timing".

Sers ça ben chaud, pas l'temps d'attendre. Ça goûte meilleur fresh sorti d'la poêle.