

Recette

PÉTONCLES AU BACON

Les pétoncles

Prends-les gros ou les géants, frais ou surgelés (ah ben guâ donc !) pour être certain.e de ta "shot", mais prend pas d'la scrap.

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 bacon

Tu veux l'assaisonner ? Go, mais gosse pas trop avec les épices, faut qu'ça goûte le pétoncle, pas l'pot-pourri (bon ok, peut-être celles du Guerrier) !

Montage & cuisson

Éponge l'pétoncle pis roule moi ça dans ta tranche de bacon. Mets un cure-dent si ça tient pas. C'pas compliqué là...Garoche ça dans poêle, four ou airfryer ! Fais chauffer ça ben comme faut. Tu veux que la viande soit dorée pis l'pétoncle, juste cuit. Pas plus.

Qu'est-ce tu sers avec ?

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

Ça doit être ben bon avec une p'tite salade verte ou concombres et pommes vertes ou bedon, des légumes rôtis, grillés, vapeur, on s'en fout, tant qu'c'est bon!

Si t'as absolument besoin d'une sauce dans ton assiette pour bouffer, pogne une sauce bbq originale à base de sirop d'érable St-Zacharie pis té en business...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.