

# PÉTONCLES AU CAMEL DE BALSAMIQUE BLANC

Recette améliorée de aide-gourmet IGA

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 1 orange taillée en suprêmes, coupée en brunoises (très petits dés)
- 1 tomate coupée en brunoises
- 1 c. à thé de zeste de lime hachée finement
- 1 c. à thé de basilic frais haché finement
- 1 c. à thé de ciboulette fraîche hachée finement
- 3 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 12 pétoncles de grosseur 20-30, décongelés et bien asséchés
- Fleur de sel
- Petites tiges de ciboulette pour la décoration

**Méthode**

Dans une bassine, mélanger l'orange, la tomate, le zeste de lime, le basilic et la ciboulette. Répartir le mélange dans des ramequins ou des coupes en verre. Dans une petite casserole, ajouter le sucre et le vinaigre de balsamique blanc. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que la couleur devienne légèrement ambrée et que le mélange ait la consistance d'un caramel. Réserver.

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu vif et cuire les pétoncles 1 minute de chaque côté.

Déposer 3 pétoncles sur la garniture à l'orange et à la tomate, puis verser un filet de caramel de vinaigre balsamique. Saupoudrer de fleur de sel, décorer avec des tiges de ciboulette.

C'est du bonbon



Chef Croze