

Pétoncles à la vanille avec sauce grenadin

pour 2

Les pétoncles

6 gros pétoncles
2 c.a. table beurre moule
2 c. a the l'essence de vanille
Sel

Lavez les pétoncles et les essuie. Laissez les pétoncles sécher pour 15 à 20 minutes.
Faire chauffe un poêle , ajouter le beurre et l'essence de vanille.
Quand le beurre est brun, ajouter les pétoncles. Laisse caraméliser (2 minutes). Tournez de l'autre cote pour une autre 3 minute.
Servi sur un lit d'épinards et ajouter un peu de la sauce au grenade.

Sauce grenadine

½ tasse de sirop grenadine (réduire 4 tasse de jus de grenadine pour faire le sirop)
1 c. a. the de l'essence de vanille
½ c.a. the de cannelle
1 Pince de poivre de Cayenne
Sucre

Combine tout, sauf le sucre, dans un chaudron et laissez mijoter quelques minutes. Gouter et ajouter assez de sucre pour balancer avec le sirop aigre. Retirer de la feu et laisser attendre pour une heure ou jusqu'au lendemain.

Les épinards

1 livre d'épinards
2 c.a. table de beurre
4 gousse de l'ail tranche mince

Faire chauffe un chaudron, ajouter le beurre, ajouter l'ail. Ajouter les épinards
Tourner les épinards souvent pour qu'ils deviennent tendres.

Scott Kingsland 9269 Royale, Ste-Anne-de-Beaupré. 418-827-3992
