

Finger food
Cocktail de pétoncles



18 min	15 min	3 min	0	288
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
 pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la garniture aux concombres

- 1 Couper les concombres en tranches d'environ 0.5cm d'épaisseur.
- 2 A l'aide d'une douille, prélever des petits disques dans les rondelles de concombre. Éviter les pépins et la peau.
- 3 Répéter l'opération avec toutes les rondelles de concombre et réserver les petits disques obtenus.

32 **Pétoncle(s)**
 80 g **Oeufs de lompe**
 32 **Airelle(s)**
 8 tranche(s) **Concombre**
 32 **Sel**
 4 tranche(s) **Pain de mie**
 1 **Huile d'olive**

Étape 2

Préparation du pain grillé

- 1 Couper la croûte des pains de mie préalablement grillés.
- 2 Diviser les tranches en 9 carrés de taille égales à l'aide d'un couteau.
- 3 Badigeonner les toasts d'huile d'olive.

Étape 3

Cuisson des pétoncles

- 1 Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive.
- 2 Laisser dorer les pétoncles à feu vif pendant quelques secondes.

- 3 Saisir rapidement les pétoncles sans ajouter aucun assaisonnement et en faisant attention à ne pas les cuire trop longtemps car ils deviendraient caoutchouteux.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les toasts à l'huile d'olive dans un plat de présentation.
- 2 Disposer un pétoncle sur chaque toast à l'aide d'une spatule.
- 3 A l'aide d'une cuillère et d'un couteau pointu disposer une petite quantité d'œufs de poissons volants à côté de chaque pétoncle.
- 4 Déposer une airelle sur les œufs de poissons volants.
- 5 Placer les disques de concombre sur les pétoncles.
- 6 Déposer un cristal de sel fumé sur chaque concombre.