

## Pétoncles juste saisis, poêlée de fèves à la tomate confite et vinaigre de sureau, espuma d'huître de Marennes Oléron

Pour 4 personnes

### Ingrédients

32 pétoncles  
500g de fèves pelées  
½ échalote ciselée  
20g de noisette hachées torrifiées  
2 pétales de tomates confites  
4 huîtres fines de claire  
40g de crème liquide  
P.M. vinaigre de sureau  
P.M. sel et poivre blanc  
P.M. huile d'olive



G R É G O R Y  
C O U T A N C E A U

### Préparation

Débarder les pétoncles ; les rincer à l'eau claire puis les sécher sur un linge propre. Blanchir à l'eau légèrement salée les fèves ; les refroidir dans de l'eau glacée, égoutter puis réserver. Hacher les pétales de tomates confites. Ouvrir les huîtres ; bien les mixer avec la crème liquide puis les passer au chinois fin. Mettre le liquide obtenu dans un siphon avec deux cartouches de gaz et réserver au frais.

### Finition et dressage :

Dans une poêle bien chaude, saisir les pétoncles (préalablement assaisonnés) et l'échalote ciselée ; après deux minutes environ déglacer avec un trait de vinaigre de sureau ; débarrasser et réserver au chaud sous papier aluminium. Poêler les fèves rapidement afin de les remettre à température, en fin de cuisson ajouter la tomate confite. Dans l'assiette, dresser harmonieusement les pétoncles et la poêlée de fèves ; parsemer les fèves de noisettes hachées et torrifiées ; finir par l'espuma d'huître et servir.

En partenariat avec :



VINAIGRERIE ARTISANALE  
Laurent AGNÈS