

Pétoncles 3 façons

Ingrédients :	Préparation :
<i>Pétoncles à l'ail :</i> - 6 pétoncles - 1 c. à soupe d'ail - 1 c. à soupe de beurre <i>Pétoncles enrobées de bacon :</i> - 6 pétoncles - 3 tranches de bacon coupées en deux <i>Pétoncles crème et poire :</i> - 6 pétoncles - 1 poire - $\frac{1}{4}$ de tasse de crème 35%	1. Préchauffer le four à 375°C. 2. Éponger les pétoncles des deux côtés avec un papier absorbant pour bien retirer l'eau. 3. Enrober 6 pétoncles avec la bacon et mettre un cure-dent pour que la tranche tienne lors de la cuisson. Mettre au four pendant 15-20 minutes. 4. Dans 2 poêles, faites cuire 6 pétoncles avec de l'ail et 6 pétoncles avec de la crème 35%. Cuire à feu moyen-élevé pendant 2-3 minutes de chaque côtés. 5. Couper une poire en fines tranches. 6. Déposer les pétoncles dans une assiette, garnir les pétoncles à la crème avec une tranche de poire. Régalez-vous!