

PÉTONCLES ET BACON À L'ÉRABLE

Un plat de pâtes qui vous suivra tout l'été. On le sert autant en entrée qu'en plat avec un bon verre de vin blanc bien frais.

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 12 tranches de bacon
- 4 c. à s. de sirop d'érable moyen
- 2 c. à s. de beurre
- 2 c. à s. de ciboulette hachée finement
- 12 tranches de baguette
- 12 gros pétoncles
- 6 c. à s. de flocons d'érable
- 2 c. à café de poivre moulu
- 2 c. à s. de pousses de radis
- 2 tranches de citron

PRÉPARATION

- 1.** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 2.** Déposer les tranches de bacon, 3 à la fois, posées l'une sur l'autre, sur la plaque. Arroser de sirop d'érable. Cuire au four 20 minutes.
- 3.** Retirer la plaque du four et couvrir d'une feuille de papier aluminium.
- 4.** Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Ajouter la ciboulette, les

tranches de baguette et les pétoncles. Cuire 2 minutes de chaque côté. Saupoudrer de 3 c. à soupe de flocons d'érable et de poivre. Poursuivre la cuisson 2 minutes de chaque côté.

5. Déposer les tranches de bacon cuit sur des assiettes chaudes. Placer 3 morceaux de pain sur chaque assiette. Garnir de pousses de radis. Saupoudrer du reste de flocons d'érable. Couvrir chaque tranche de pain d'un pétoncle et de morceaux de citron. Servir immédiatement.



PHOTOS FOTOLIA ET COURTOISIE