

zeste

Brochettes de pétoncles au bacon

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **16 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **6 min**



Préparation

1. Enrober chaque pétoncle d'une tranche de bacon. Monter les pétoncles sur brochette de bois en alternant un pétoncle et une feuille de basilic.
2. Mettre une poêle à chauffer sur un feu vif. Ajouter le beurre, puis déposer les brochettes.
3. Faire cuire 3 minutes d'un côté, puis retourner. Ajouter le sirop d'érable et le vinaigre balsamique blanc, puis cuire un autre 3 minutes.
4. Retirer du feu, saler et poivrer. Servir sur un beau plateau de présentation.

PUBLICITÉ

Ingrédients

12 pétoncles frais

12 tranches de bacon

16 feuilles de basilic frais

65 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique blanc

Sel et poivre

4 brochettes en bois préalablement trempées dans l'eau

Bon à savoir !

Pour apporter un peu de couleur à ces brochettes, vous pouvez ajouter des tomates cerises ainsi que des oignons perlés entre chaque pétoncle.

PUBLICITÉ