

# PÉTONCLES AVEC SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS

Donne 4 entrées



## Ingrédients

- 12 gros pétoncles
  - 1 échalote hachée finement
  - 2 branches de thym frais
  - 500 ml de vin blanc
  - 1 pot de 375 ml de poivrons rouges rôtis
  - 1 trait de vinaigre de champagne
  - sel et poivre au goût
  - 1 branche d'estragon
  - 60 ml de bouillon de poulet
  - 2 c.à soupe d'huile d'olive
  - sel et poivre au goût
1. Amener à ébullition les échalotes, le thym et le vin blanc et faire réduire le mélange à 1/2 tasse.
  2. Passer le mélange au mélangeur et ajoutez les poivrons, le vinaigre, l'estragon, le sel et le poivre. Remettre la purée obtenue dans la casserole.
  3. Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter 10 minutes. Garder au chaud.
  4. Assécher les pétoncles avec du papier absorbant. Déposer-les dans une assiette et arrosez-les d'huile d'olive. Saler et poivrer.
  5. Dans un poêlon, faire cuire à feu élevé les pétoncles 1 minute de chaque côté.
  6. Mettre la sauce dans les assiettes et y déposer les pétoncles. Décorer de ciboulette.