

Noix de pétoncles aux champignons crabes



250 g de pétoncles,
30 g de champignon crabe séchés,
8 tranches de bacon,
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin,
2 cuillères à soupe de bouillon de champignons,
4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
livèche écossaise,
sel et poivre au goût,
sel de Guérande .

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant 2 cuillères à soupe du bouillon obtenu, puis émincez-les.

Dans une poêle faire rissoler les champignons crabes dans une cuillère d'huile d'olive, jusqu'à légère coloration.

Réservez au chaud. Assaisonnez les noix de pétoncle dans une poêle avec un peu d'huile.

Faites frémir les noix en les laissant colorer légèrement de chaque côté, retirez-les et posez-les sur du papier essuie-tout.

Dans la même poêle colorez le bacon en rajoutant le vinaigre et le bouillon de champignon.

Disposez les champignons crabes sur un plat de service, versez le jus, dressez les noix de pétoncles et le bacon, décorez avec la livèche écossaise et quelques grains de sel de Guérande.

Servir avec un vin blanc doux.