



Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# Pétoncles grillés

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

8 gros pétoncles  
200 g de pleurotes érigés  
½ botte d'oignons verts émincés  
sel et poivre  
30 ml d'huile d'olive  
15 ml de beurre  
15 ml de tapenade de truffe  
60 ml de yogourt nature

Suivez la recette en vidéo:  
<https://youtu.be/ux8v53nfVOs>

## PRÉPARATION

1. Sur la plancha feu modéré, faire rissoler les champignons, ajoutez du sel et du poivre et un filet d'huile d'olive. Continuez la cuisson à feu modéré.
2. Avant de déposer les pétoncles sur la Plancha, assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Ajoutez un filet d'huile d'olive directement sur les pétoncles.
3. Sur la plancha feu modéré, déposez les pétoncles et laissez-les bien caraméliser. Ajoutez un peu de beurre autour pour accélérer la caramélisation. Faire dorer 2 minutes de chaque côté vos pétoncles pour obtenir une bonne caramélisation.
4. Sur les champignons, ajoutez une pincée d'oignons verts et une cuillère de tapenade de truffe. Puis mélangez.
5. Dans une assiette, déposez un lit de Yogourt nature, puis deux pétoncles et recouvrez de champignons. Servez !