

# Mer et saveurs du mois de juin au Bas-Saint-Laurent

Portion  
1

Préparation  
10 minutes

Cuisson  
5 minutes

[www.saveursbsl.com](http://www.saveursbsl.com)

## Tian de pétoncles et courgettes à la crème d'érable



### Ingrédients

5 pétoncles de grandeur  
20/30

1/2 oignon rouge émincé

1/2 courgette en tranches  
fines

1/4 tasse (65 ml) de sirop  
d'érable

6 cuillères à soupe (100 ml)  
de beurre

3 cuillères à soupe (50 ml)  
de Sortilège (digestif  
québécois fait de whisky  
et de sirop d'érable)

3/4 tasse (200 ml) de  
crème 35 %

Sel et poivre

### Préparation

Faire suer l'oignon rouge dans le beurre. Réserver.

Faire suer la courgette. Réserver.

Saisir les pétoncles dans le beurre pour les colorer.

Dresser l'oignon émincé dans un tian ou un cercle, puis superposer les tranches de courgette et finalement les pétoncles escalopés.

Mettre au four à feu doux environ 5 minutes.

Durant ce temps, faire la sauce en déglaçant avec le Sortilège; laisser réduire de moitié et ajouter le sirop d'érable.

Après que le sirop aura bouilli un peu, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance voulue. Assaisonner.

Sortir le tian du four et l'arroser de la crème d'érable.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme, Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir, Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Québec

Une initiative de  
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
• Ministère du Développement économique et régional  
• Ministère des Ressources naturelles, de l'Énergie et des Parcs

**CRD**

**BAS-SAINT-LAURENT**  
Conseil régional de concertation et de  
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent