

## Pétoncles au whisky

Préparation : 10 mn, cuisson 3 mn.

Pour 6 personnes.

500 g de noix de pétoncles surgelées, 40 g de beurre, le jus d'1/2 orange, 1 c à café de sucre en poudre, 1 c à soupe de whisky, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre.

Faire décongeler les pétoncles. Egoutter et les essuyer. Mettre le beurre à blondir dans une poêle. Ajouter les pétoncles, les faire rapidement dorer sur les deux faces, 2 mn en tout. Les saupoudrer ensuite de sucre, laisser roussir et les sortir de la poêle.

Déglacer la poêle avec le jus d'orange, ajouter la c à soupe de whisky. Laisser réduire à feu vif pendant 8 minutes. Réchauffer rapidement les pétoncles dans la sauce.

Au moment de servir, incorporer le hachis de persil, puis saler et poivrer.

Pour que leur chair reste moelleuse, décongeler les pétoncles dans 2/3 d'eau et 1/3 de lait entier.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.