



**CREVETTES SAUVAGES ET PÉTONCLES RÔTIS**  
**CROQUANT DE FENOUIL**  
**RÉDUCTION D'ORANGE À LA BIÈRE**

Rendement : 4 personnes

**INGRÉDIENTS :**

- 8 Pétoncles frais (2 par personne)
- 8 Crevettes sauvages ou normales (2 par personne)
- 6 Oranges pressées (donne environ 300 ml de jus)
- 1 Bulbe de fenouil
- 1 Citron vert
- Q.S. Aneth
- 30 g Beurre salé
- Q.S. Huile d'olive
- 100 ml bière Blanche de Chambly
- Q.S. Sel, poivre et sucre

**MÉTHODE :**

Presser le jus des oranges. Tamiser et faire réduire au  $\frac{3}{4}$ . Décortiquer les crevettes et dénervier les pétoncles. Réserver au frigidaire. Laver le fenouil et le couper en 2 pour en retirer le cœur. Émincer très mince à la mandoline. Mettre dans un cul de poule et assaisonner avec l'aneth haché, le jus de citron vert, le sel, le poivre, le sucre et l'huile d'olive. Pour finaliser la sauce, incorporer le 100 ml de bière dans le jus d'orange réduit et monter au beurre (30 g de beurre). Émulsionner avec une petite girafe et assaisonner de sel et de poivre. Rôtir les crevettes et les pétoncles. Puis assaisonner.

Dresser 4 assiettes en commençant par le fenouil et mettre 2 crevettes et 2 pétoncles par personne, napper de sauce.

**Nicolas Drouin**  
**Restaurant le Saint-Amour**

Tél. : 418 694-0667