

# Pétoncles rissolés avec vinaigrette Wafu® Carotte Gingembre

- 12 Pétoncles géants (environ 1½ livres)
- ¼ bâtonnet Beurre
- 1 c. à table Huile d'olive vierge
- 2 Grosses gousses d'ail, hachées finement
- ⅓ tasse Gingembre frais, haché finement
- Sel de mer granulé ou sel casher, au goût
- Bouillon de poisson (ou poulet)
- Vinaigrette japonaise Wafu® Carotte Gingembre
- Persil haché et paprika pour garnir

1. Lavez les pétoncles et asséchez-les en tapotant.
  2. Chauffez la poêle à frire et faites fondre le beurre avec l'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir le gingembre et l'ail sans faire brunir.
  3. Ajoutez les pétoncles et faites revenir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés de chaque côté.
  4. Ajoutez un peu de bouillon de poisson (ou de bouillon de poulet) au besoin, et salez au goût.
  5. Retirez les pétoncles et disposez-les sur une assiette de service. Nappez très légèrement les pétoncles de vinaigrette japonaise Wafu® Carotte Gingembre.
  6. Garnissez de persil et paprika.
- Donne 4 portions.**

**Wafu®, une sauce originale... à la japonaise.**

[www.wafu.ca](http://www.wafu.ca)

**WAFU®**