



Serves 4 - portions 4 personnes

Ingredients

12	scallops	pétoncles
2	tablespoon of virgin olive oil	cuillère à soupe d'huile d'olive vierge
2	large shallots diced	grosses échalotes coupé en dés
5	good quality tomato skinned, piped and diced	tomates de qualité écorché et coupées en dés
1	garlic clove grated finely	gousse d'ail finement râpé
1	hand full of sliced basil leaves	poignée de feuilles de basilic coupées en tranches
150 ml	virgin olive oil	d'huile d'olive vierge
4	wedges of lemon	quartiers de citron
	Salt, pepper to taste	sel, poivre au goût

Chef Gilles: "It's best to prepare your sauce vierge from 3 to 4 hours before serving".

"Il est préférable de préparer votre sauce vierge 3-4 heures avant de servir."

Sauce Vierge:

Combine the shallots, tomato, garlic, basil, the virgin olive oil then season with salt and pepper to taste. Refrigerate. *Mélanger les échalotes, tomates, ail, basilic, l'huile d'olive vierge, puis saler et poivrer au goût. Réfrigérer.*

Scallops- pétoncles:

In a frying pan, warm up the olive oil, season the scallops with salt and pepper. Sear the scallops for about one to one and half minutes per side until golden color.

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive, assaisonner les pétoncles avec du sel et du poivre. Saisir les pétoncles pour environ une à une minute et demi de chaque côté jusqu'à couleur doré.

Chef Gilles: Do not move the scallops during the cooking. When you move the scallops during cooking, they boil instead of frying therefore will not caramelize.

Ne bouger pas les pétoncles pendant la cuisson. Lorsque vous déplacez les pétoncles pendant la cuisson, on fait bouillir au lieu de frire l'aliment, l'empêchant de ce caramélisé.

Spoon out some of the sauce vierge onto a plate. Place 3 scallops per portion in the middle of the plate with a lemon wedge.

Verser une part de la sauce vierge sur une assiette. Déposer 3 pétoncles par service au milieu de l'assiette avec un quartier de citron.

Bon appétit,

Chef Gilles

