



Pétoncles à la crème

Type : Principal
Personnes : 4
Difficulté : Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- + 250 g de noix de pétoncles
- + 3 tasses de riz
- + 1 carotte
- + Ail
- + Sel
- + Poivre
- + Échalote
- + Oignon
- + Persil
- + 20 cl de vin blanc
- + 20 cl d'eau
- + 20 cl de crème liquide

1- Couper la carotte en petits dés et ajouter l'ail, l'oignon, l'échalote, le persil suivant le goût de chacun.

Ajouter 20 cl de vin blanc et 20 cl d'eau.

Faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

2- Ajouter ensuite la crème et les noix de pétoncles et cuire 10 minutes. Faire cuire le riz en même temps mais séparément

Conseils :

Présentation resto:

faire des patés de riz avec une tasse à café, poser au milieu de l'assiette avec du persil dessus.