



## Vénus à la Crème

### **Pour 2 Personnes**

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 7 min

### **Ingrédients :**

+ 1 kg 500 de vénus ou patagos

+ 1 dl de crème fraîche

+ ail

+ persil

+ thym, laurier

+ vin blanc

### **Préparation**

Rincer les patagos à l'eau fraîche.

Les mettre dans une casserole.

Chauffer jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent.

Arroser de vin blanc.

Verser la crème fraîche.

Ajouter un mélange d'ail et de persil hachés.

Bien mélanger le tout.

ETS RAIMBAUD William & Fanfan - Viviers au Veillon – Marché Arago

Vous retrouverez toutes les recettes sur notre site internet

<http://www.raimbaud-william.fr>