



Pétoncles à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Portions : 4

Ingrédients:

1/2 c.à soupe (7,5 g) de beurre

2 lbs (900 g) de pétoncles

1/3 tasse (85 mL) de sirop d'érable

Instructions:

Dans un poêlon profond, faire grésiller le beurre.

Ajouter les pétoncles et les sauter pendant 3 minutes.

Ajouter le sirop d'érable. Chauffer, le temps que le sirop d'érable commence à épaissir.

Tourner les pétoncles et terminer la cuisson, soit pendant environ 3 minutes.

Servir avec riz et salade, accompagnés d'un vin blanc.

NOTE

Attention à ne pas trop cuire les pétoncles; sinon, ils risquent de devenir caoutchouteux.