

PÉTONCLES EN CRÈME CITRONNÉE

400 gr	Pétoncle
HACHÉ FIN	OIGNON VERT
1 c. à soupe	huile olive
1 tasse	CRÈME SÛRE
1 c. à thé	JUS DE CITRON
1/2 c. à thé	ÉCORCE DE CITRON RÂPÉE
1/4 c. à thé	POIVRE (+)
1/16 c. à thé	CURCUMA

Commencer les pétoncles, l'oignon et l'huile dans une grande casserole. Couvrir et cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Fermer à l'occasion. Servir sur un lit de pâtes chaudes.

Note: Très bon 9/10