

## Pétoncles au citron et à l'érable

### Ingrédients:

1 cuil. à table (15 g) de beurre  
1 échalote, émincée finement  
2 cuil. à table (30 g) de jus de citron  
¼ tasse (60 g) de vin blanc  
Zeste de 1 citron, râpé finement  
¼ tasse (70 g) de sirop d'érable  
⅓ tasse (80 g) de crème ~~35%~~ 15% à cuisson  
Sel - poivre au goût

16 gros pétoncles, parés et épongés  
1 cuil. à table (15 g) d'huile  
1 cuil. à table (15 g) de beurre

### Étapes:

#### **Préparer la sauce**

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir l'échalote. Déglacer avec le jus de citron et le vin blanc et laisser réduire de moitié.

Ajouter sirop d'érable et zestes de citron. Porter à ébullition. Incorporer la crème, en brassant. Laisser mijoter 2 à 3 minutes. Saler et poivrer. (Réserver au chaud).

#### **Cuire les pétoncles**

Dans une poêle, à feu vif, faire fondre le beurre avec l'huile. Faire cuire les pétoncles 1 minute de chaque côté.

Napper les pétoncles avec la sauce réservée.

Note de BM: J'ai servi 3 pétoncles par personne en entrée.

**Source:** Livre **Citron** d'Isabelle Lambert

**Par:** [Blanc-manger](#)