

PETONCLES AUX TOMATES



6 personnes

Ingédients :

750 g de pétoncles ou noix de St Jacques

100 g de crème fraîche

2 c à s de Noilly ou vin blanc

4 + 2 échalotes

4 tomates

30 + 30 g de beurre

1 c à c de sucre

1 c à c de fines herbes (estragon, aneth)

Eplucher et émincer quatre échalotes.

Fendre la peau des tomates, les plonger dans l'eau bouillante 30 secondes les éplucher, les épépiner et les couper en gros dés.

Dans une poêle avec la moitié du beurre, faire revenir les échalotes hachées à feu doux environ cinq minutes. Ajouter le vin blanc et laisser un peu évaporer. Puis, ajouter les tomates et le sucre. Saler et poivrer. Faire cuire une dizaine de minutes. Ajouter la crème puis le beurre. Mixer cette préparation.

Eplucher et émincer les dernières échalotes. Les faire revenir dans le reste de beurre. Ajouter les pétoncles et les faire cuire 3 à 4 minutes

Au moment de servir, réchauffer si besoin doucement la sauce à la tomate avec les pétoncles Ajouter les herbes. Servir avec du riz.