

# Pétoncles et crevettes aux lactaires couleur de suie

par Jean-Claude Pradet

## Ingrédients

20 lactaires couleur de suie  
15 ml (1 c. à soupe) de vin blanc  
10 à 15 pétoncles selon la grosseur  
Un filet de crème de cuisson  
1/2 gousse d'ail  
10 crevettes roses (cuites)  
Sel et poivre, au goût

## Préparation

Nettoyer les lactaires sous un filet d'eau et découper en morceaux de taille moyenne. Les sauter à feu doux pour qu'ils perdent la moitié de leur eau. Réserver.

Sauter les pétoncles dans un peu d'huile, à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire 2 à 3 min. Déglacer avec du vin blanc. Ajouter les lactaires et les crevettes. Saler et poivrer. Laisser cuire 5 min à feu doux.

Servir avec du riz.

Bon appétit!