

Noix de Pétoncles Sauce Exotique



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 1 kg de noix de pétoncles fraîches
- . 25 cl de crème liquide
- . 1 cuillère à soupe de vinaigre de mangue (acheté sur le site de [Maille](#))
- . 1/2 cuillère à café de moutarde "Maille - mangue épice thaï " (acheté sur le site de [Maille](#))
- . un peu de persil

Dans une poêle faire revenir dans un peu de beurre les pétoncles 2 à 3 minutes.
Ajouter la moutarde et le vinaigre de mangue, remuer et ajouter également la crème liquide ainsi que le persil haché.

Laisser réduire quelques minutes et servir sans attendre.