

# *Pétoncles à la sauce aigre-douce*

Epatez vos amis avec ce plat! En entrée dans une belle coupe ou à l'apéritif avec des piques.. Et les papilles de vos convives en redemanderont!

## *Ingrédients pour 4 à 6 personnes*

- 500 g de pétoncles (frais c'est le "must", mais surgelés ça sera très bien)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 10 cl de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel
- Poivre

## *Préparation*

Vous pelez vos tomates, ensuite vous épépinez avant de les couper en dés. Prenez vos échalotes et vos gousses d'ail, que vous émincez finement. Ensuite, dans une casserole, versez 1 cuillère à soupe d'huile, l'ail et l'échalote que vous faites blondir. Puis, ajoutez la pulpe de tomate. Vous assaisonnez le tout et vous laissez mijoter pendant 5 minutes.

Versez le vinaigre et le miel, et portez le tout à ébullition. Ensuite, vous laissez cuire pendant 10 minutes .

Pendant de temps, dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites sauter vos pétoncles pendant 5 minutes. Assaisonnez-les. Il ne vous reste plus qu'à les mélanger à la sauce.