

Fettucini aux pétoncles

3 C. à table de beurre
4 C. à table d'oignon
7 oz de pétoncles
1/2 tasse de vin blanc
1/2 tasse de champignons
3 C. table de farine
3 tasse de lait
Sel
Poivre
Sarriette

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ensuite les pétoncles et les champignons. Ajouter le vin blanc et réduire. Ajouter le lait avec la farine et porter à ébullition pour épaissir.

Assaisonner au goût.

Servir avec les pâtes.