

# pétoncles au bouillon de cresson



## Ingrédients

De poulet ou de 900ml bouillon de poisson

Une herbe de citron, coupé en deux et meurtri en appuyant sur le plat d'un couteau sur toute sa longueur

2 cm de racine de gingembre frais, pelé et coupé en allumettes

2 gousses d'ail, finement tranché

2 piments forts, épépinés et hachés finement

2 oignons, hachés finement

2 x 85g sacs de cresson, grossièrement hachées

30 feuilles de coriandre fraîche

12 gros pétoncles, coupés en deux horizontalement

2 c. à soupe de sauce de poisson

Filet de jus de lime frais

## Méthode

Placer le bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Baissez le feu et ajouter la citronnelle et le gingembre. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajouter l'ail, le piment et des oignons de printemps. Après une minute, ajouter le cresson, les feuilles de coriandre et les pétoncles. Faire cuire pendant une demi-minute, ajouter la sauce de poisson et de jus de lime. Retirer l'herbe de citron et servir.

Remarque: Crevettes pourrait être utilisé au lieu de pétoncles.