



*Fruits de mer*

## Gambas et tomates à la vanille



**40 min** **20 min** **20 min** **0** **422**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les gambas et tomates à la vanille

20 **Gambas**  
8 **Tomate(s) cerise**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
2 **Citron(s) vert(s)**  
1 c. à soupe **Rhum**  
10 cl **Eau**  
2 c. à soupe **Miel liquide**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la cuisson et le dressage

12 **Tomate(s) cerise**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 botte(s) **Basilic**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Étape 1

Préparation du jus à la vanille

- 1 Décortiquer les gambas. Ne conserver que le bout de la queue.
- 2 Pour enlever le boyau noir d'un seul coup, situé sous le ventre des gambas, glisser la lame d'un couteau afin de créer une incision sur la toute la longueur puis tirer doucement.
- 3 Dans une sauteuse bien chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire rôtir les têtes et les carapaces des gambas. Saler et poivrer.
- 4 Laver et sécher les tomates. Les ajouter dans la sauteuse avec l'eau et le rhum. Baisser le feu.
- 5 Extraire les graines de la vanille. Les ajouter dans la sauteuse.
- 6 Conserver la gousse de vanille "vide" et la placer dans un pot de sucre semoule afin de lui donner un goût vanillé.
- 7 Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux.
- 8 Passer l'ensemble de la sauce au chinois au dessus d'un bol. Verser le jus obtenu dans une sauteuse.
- 9 Presser le jus des citrons verts. Le verser dans une sauteuse. Ajouter le miel. Mélanger avec une cuillère en bois.

- 10 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Faire légèrement réduire sur feu moyen pendant 5 minutes.

## Étape 2

### Cuisson des gambas et dressage du plat

- 1 Augmenter le feu sous la sauteuse et ajouter les gambas.
- 2 Ajouter le reste des tomates cerises entières. Mélanger avec une cuillère en bois pour bien enrober l'ensemble.
- 3 Râper le zeste du citron vert restant. Le répartir sur les gambas.
- 4 Les gambas sont cuites lorsqu'elles ont atteint une belle couleur rosée.
- 5 Couper le citron vert en quartiers.
- 6 Répartir les gambas et les tomates dans des assiettes puis parsemer de basilic ciselé.
- 7 Déposer un quartier de citron dans chaque assiette et servir.