



Fruits de mer

Crevettes à la vanille



30 min **20 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

358

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes

1 kg **Gambas**
1 **Gousse(s) de vanille**
30 cl **Lait de coco**
2 **Echalote(s)**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

10 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Cuisson des crevettes

- 1 Décortiquer entièrement les gambas. Inciser légèrement le dos à l'aide d'un couteau d'office et ôter le boyau noir central.
- 2 Peler les échalotes et les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y faire dorer les échalotes pendant 5 minutes.
- 4 Ajouter les gambas et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Saler et poivrer.
- 5 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et gratter l'intérieur avec la lame pour récupérer les graines.
- 6 Verser le lait de coco dans les gambas et ajouter les graines de vanille. Mélanger et laisser mijoter pendant 5 minutes à découvert.

Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Répartir les gambas dans des assiettes creuses,

parsemer de ciboulette et servir chaud.