

## Gambas au beurre de vanille



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Rapide et raffiné, cette recette sucrée / salée vous ravira.*

### Ingrédients

- 12 gambas - Compter 3 gambas par personne
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de crème fraîche
- 0,5 échalote
- 3 cl de cognac
- 5 cl de vin blanc

### Préparation

- 1 Ouvrir les Gambas.
- 2 Les déposer dans une poêle, les saisir à feu vif de chaque côté durant 2 minutes.
- 3 Emincer la demi-échalote et la faire revenir avec les trois gambas à feu vif.
- 4 Ajouter ensuite les 5 cl de vin blanc et laisser réduire à feu doux.
- 5 Flamber le tout au Cognac.
- 6 Couper la gousse de vanille en deux (en extraire la vanille) et ajouter aux gambas.
- 7 Terminer votre préparation en ajoutant la crème fraîche.
- 8 Réduire à feu doux, saler et poivrer.

Proposé par

**Le domaine Feuillat-Juillot**

Le domaine Feuillat-Juillot à Montagny produit et élève des grands vins blancs de Bourgogne. Expédition dans toute la France ou retrait possible à Paris

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

