



Gambas piquées à la vanille, poires pochées aux épices et jus d'agrumes

Recette Bruno Passion cuisine du 25/02/2014

Ingrédients pour 4 personnes :

- > 8 belles gambas
- > 4 poires (pas trop mûres)
- > 2 gousses de vanille
- > une dizaine de graine de cardamome
- > un morceau de gingembre (environ 60g)
- > 1 CàC de sucre en poudre
- > 150 gr de jus d'orange
- > 75 gr de beurre
- > 1 bonne CàS d'huile d'olive
- > sel, poivre

Préparation

La veille, fendre les gousses de vanille, gratter les graines et les ajouter à 25 gr de beurre ramolli, travailler légèrement à la fourchette. Décortiquer et clouter les gambas avec la gousse grattée. Réserver le tout au frais.

Le lendemain, couper les poires en 4 et retirer le centre. Dans une casserole mettre, 50 gr de beurre, le gingembre finement haché, la cardamome (écraser légèrement la graine pour que son goût infuse bien), le sucre et couvrir d'eau à moitié. Sur feu vif, cuire jusqu'à totale évaporation puis laisser colorer en fin de cuisson. Réserver au chaud.

Sur feu vif, faire réduire le jus d'orange de moitié avec les 25 gr de beurre vanillé, l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce nappante.
Au dernier moment, cuire les gambas.

Dresser l'assiette.

