



# Gambas, Poires aux Epices Et Jus d'Agrume Vanillé



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 45 mn**  
**Temps Total : 1 h**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Moyen**

## **Ingrédient pour 4 personnes**

- 8 gambas
- 4 poires
- 1 gousse de vanille
- 75 gr de beurre
- 50 gr de gingembre
- 15 Grains de cardamome
- 1 CàC de sucre
- 150 g de jus d'orange
- 25g d'huile

## **Matériel particulier**

Aucun

## **Préparations**

Eplucher et couper les poires en 4, retirer le centre. Dans une poêle mettre, 50g de beurre, le gingembre en julienne, la cardamome, le sucre, la gousse de vanille grattée (réserver les graines pour la suite de la recette) et couvrir d'eau aux deux tiers. Sur feu assez vif, cuire jusqu'à totale évaporation puis laisser colorer en fin de cuisson. Réserver au chaud.

Dans une poêle mettre le jus d'orange, 25 gr de beurre, l'huile d'olive et les graines de vanille. Faire réduire de moitié sur feu vif jusqu'à obtenir une sauce bien nappante et brillante.

Pendant ce temps cuire les gambas.

Dresser l'assiette avec tous les ingrédients, assaisonner.

## **Astuces**

Comme d'habitude, on peut récupérer les gousses grattées, les nettoyer, les sécher puis les mettre dans du sucre pour faire un délicieux sucré vanillé maison.

Si vous n'avez pas de gingembre frais, vous pouvez le remplacer par du gingembre en poudre (1CàS).

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)