

Recette

Salé



Crevettes à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de crevettes gambas

20 cl de crème fraîche liquide

400 g de pâtes

Beurre

Sel

1 gousse de Vanille **LAVANY**

PRÉPARATION 15 min - Cuisson 10 min

Décortiquer chaque crevette.

Faire bouillir de l'eau salée pour la cuisson des pâtes.

Faire revenir durant 2 à 3 minutes, avec une noisette de beurre et à feu moyen, les crevettes dans une poêle.

Fendre la gousse de Vanille **LAVANY** dans le sens de la longueur, et à l'aide d'un couteau, récupérer les grains de Vanille.

Répartir ces grains sur les crevettes.

Ajouter à la préparation la crème liquide.

Servir sur les pâtes.



Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

