

## Crevettes au Vin Blanc

### Ingrédients :

Pour 4 personnes

- \* 1 kg de Crevettes roses entières (cuites)
- \* 1 noisette de beurre
- \* 1 échalote
- \* 2 CS de Cognac (minimum !)
- \* 20 cl + 5 cl de Vin blanc
- \* 2 à 3 gousses d'ail
- \* 1 branche de Thym
- \* Poivre du moulin
- \* 250 g de Crème fraîche liquide
- \* Ciboulette



### Préparation :

Décortiquez les crevettes (sans rien jeter !). Réservez-les crevettes au frais le temps de faire la sauce.

Faites revenir l'échalote émincée dans le beurre, ajoutez les têtes et carapaces, laissez revenir quelques minutes sur feu doux puis forcez un peu le feu et arrosez du cognac (faites flamber si vous souhaitez).

Arrosez du vin blanc (20 cl) et laissez réduire un peu. Ajoutez les gousses d'ail (épluchées dégermé et coupées en deux), le thym et poivrez suivant vos goûts. Incorporez la crème fraîche, mélangez et laissez réduire encore un peu.

Passez le tout dans une passoire fine en appuyant bien pour extraire la sauce.

Faites revenir les crevettes rapidement dans une sauteuse bien chaude. Déglacez avec le reste du vin blanc, puis ajoutez, deux ou trois cuillers de crème fraîche et la ciboulette.

Versée la sauce sur les crevettes ou servez-la a part (réchauffée tout doucement si nécessaire). Accompagnez ce plat avec du riz parfumé.

**Note :** Vous pouvez aussi réchauffer les crevettes dans la sauce à feu très doux au lieu de les faire revenir à la poêle.

**Source :** Idée trouvé sur le blog <http://www.fureurdesvivres.com>