



Queues de langouste à la sauce à l'orange

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 queues de langouste Escal
- 1 orange
- 1 citron
- 15cl d'huile d'olive
- ½ botte de coriandre
- Gros sel, poivre

1. Décongeler les queues de langouste selon les instructions sur l'emballage, les égoutter et les tamponner. Presser l'orange et le citron pour obtenir leur jus. Dans une casserole, porter le jus à ébullition et faire réduire d'un quart.
2. Hacher la coriandre et récupérer le zeste de l'orange. Mélanger le tout et ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre
3. Couper les queues de langouste en deux dans le sens de la longueur et verser la marinade préparée par-dessus
4. Laisser reposer entre 1 à 12 heures maximum. Placer les queues de langouste à 275°C au four en fonction « grill » pendant environ 2-3 minutes
5. Enfin, dresser le tout dans des assiettes chaudes.

Cette recette se réalise avec des Queues de langoustes blanches crues, disponibles au rayon Surgelés.