

## Llagostins amb Taronja de sang.



### Ingrédients 2 personnes:

#### Vinaigrette:

- 1 cuil à soupe de Menthe fraîche.
- 1/2 cuil à café de purée de Piment.
- 1 Orange sanguine.
- 1 cuil à café de zestes d'Oranges.
- 2 cuil à soupe de jus d'Oranges sanguines.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 pincée de Sel.

#### Brochettes:

- 500 gr de Langoustines.
- 1 Orange sanguine.
- 1 cuil à café de Sel.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 10 piques à brochettes en Bambou.

### Préparation:

#### La vinaigrette

- Hacher finement les feuilles de menthe.
- Réserver.
- Prélever le zeste de l'orange sanguine.
- La couper en deux pour en extraire le jus.
- Réserver.
- Mettre les zestes, la purée de piment, le jus d'orange, l'huile d'olive et le sel dans un bol et mélanger.
- Réserver.

#### Les brochettes

- Retirer la carapace des langoustines, les étêter, les éviscérer et réserver .
- Placer les piques en bambou dans de l'eau pendant 15 minutes pour les humidifier et empêcher qu'ils ne brûlent pendant la cuisson.
- Faire chauffer la plancha à feu moyen-vif.
- Enfiler alternativement une langoustine en forme de C puis un suprême d'orange et ainsi de suite sur le pique.
- Procéder de la même manière pour toutes les brochettes.
- Assaisonner de sel et arroser d'huile d'olive.
- Réserver.
- Faire griller les brochettes 3 minutes environ de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et opaques
- Mettre les brochettes sur une assiette ou un plat de présentation.
- Arroser de vinaigrette.
- Servir.