

Penne avec asperges vertes et langoustines au beurre d'orange

Temps de préparation: 45 min. · Niveau de difficulté: très facile

Portions

Ingrédients pour 2 personnes .:

Ingrédients

4 pièce Oranges naturelles
20 ml Huile d'olive épicé FOC
2 pièce Gousses d'ail
150 g Beurre froid
500 g Asperges
12 pièce Langostinos
200 g Pâtes Penne
Huile d'olive pour la cuisson
Sel et sucre
2 c.à.s. Persil

Préparation

Pelez les asperges vertes à la base si nécessaire, retirez les extrémités ligneuses et coupez les pointes d'asperges en morceaux de 4 cm de long. Mettez une grande casserole d'eau salée à bouillir. Coupez le beurre en petits cubes et mettez-le au frais.

Râper finement le zeste d'une orange naturelle et presser le jus (environ 250 ml) de toutes les oranges. Portez le jus d'orange à ébullition avec la pulpe pressée.

Pelez l'ail et hachez finement une gousse ou écrasez-la avec un presse-ail.

Ajoutez l'huile d'olive épicée Foc au jus d'orange avec l'ail. Réduisez le jus à la moitié environ à feu moyen.

Ajoutez les nouilles dans l'eau bouillante salée.

À la moitié du temps de cuisson (voir emballage), ajoutez les morceaux d'asperges dans l'eau de cuisson. En fin de cuisson, égouttez les nouilles avec les asperges dans une passoire.

Faites revenir les langoustines avec la deuxième gousse d'ail dans un peu d'huile d'olive.

Retirez la réduction de jus du feu et incorporez les morceaux de beurre en fouettant vivement, un peu à la fois. Assaisonnez ensuite avec du sel et du sucre.

Dans un bol, mélangez bien les pâtes, les asperges, le persil et la sauce et répartissez-les dans deux assiettes. Disposez les langostinos frits sur le dessus des pâtes. Profitez de votre repas !