

Rigatonis aux rougets et à l'orange

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de rigatonis

8 filets de rouget

300 g de crevettes roses cuites

2 oranges

4 brins de persil plat

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivres mélangés

Décortiquer les crevettes. Peler les oranges à vif (technique ICI), détacher les quartiers d'oranges en glissant la lame d'un couteau entre les fines membranes blanches qui les séparent et récupérer les suprêmes d'orange.

Cuire les rigatonis à l'eau bouillante salée selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

Couper les filets de rouget en 2 dans la largeur. Les assaisonner et les cuire à la poêle 2 mn de chaque côté dans 2 c à s d'huile d'olive.

Égoutter les pâtes, les arroser avec le reste d'huile d'olive, mélanger avec les crevettes, les suprêmes d'orange, les filets de rouget et quelques tours de moulin à poivre. Ajouter le persil ciselé.

Vin conseillé : un Tavel ou rosé du Var

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>