LINGUINE AU PIMENT À L'ORANGE

Pâtes



3 personnes | 15 min | 2,4 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 250g de Linguine au piment **(Réf : 557)**
- 1 Orange
- 4 CàS d'Huile d'olive à l'orange **(Réf : 171)**
- Poivre blanc : 1 pincée
- Sel : à votre goût

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition, saler et plonger les pâtes dans l'eau
2. Laver l'orange, former des longues bandelettes avec l'écorce.
3. Plonger les bandelettes dans l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir ensuite dans de l'eau froide
4. Couper l'orange en petits morceaux
5. Dans une poêle, mettre de l'huile à l'orange (3 cuillères à soupe), faire revenir les morceaux d'orange et les bandelettes d'écorce d'orange
6. Sortir les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 8 minutes) et les égouter
7. Verser dans la poêle avec la sauce, bien mélanger et laisser revenir
8. Hors du feu, ajouter le poivre et un peu d'huile à l'orange sur les pâtes avant de les servir