



## Linguine à l'orange

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine à l'orange
- 2cl d'huile d'olive aux oranges de Calabre
- 1 orange non traitée, sel, poivre et piment
- 4 à 6 coquilles Saint Jacques

### Préparation

- Dans un caquelon verser l'huile d'olive aux oranges, ajouter les zestes d'une orange et la chauffer.
- Cuire les Linguine à l'orange en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Cuire très peu et très rapidement les coquilles Saint Jacques, sel et poivre.
- Égoutter les pâtes et les mélanger dans l'huile d'olive aux oranges, poivrer ou ajouter un peu de piment et un peu de fleur de sel sur les coquilles Saint Jacques.
- Servir et disposer les coquilles Saint Jacques à côté des pâtes.

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

