



Homard à la sauce à l'orange

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

2 Homards MSC

1 orange

1 citron

15cl d'huile d'olive

½ botte de coriandre

Gros sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les queues de homard selon les instructions sur l'emballage, les égoutter et les tamponner. Presser l'orange et le citron pour obtenir leur jus. Faire porter le jus à ébullition dans une casserole et réduire d'1/4.
2. Hacher la coriandre et récupérer du zeste d'orange. Mélanger le tout et ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre. Couper les queues de homard en deux dans le sens de la longueur et verser la marinade préparée par-dessus.
3. Laisser reposer entre 1 à 12 heures maximum. Placer les queues de homard à 275°C au four sur la fonction «grill» pendant environ 2-3 minutes. Servir avec de la salade ou du riz.