



Crevettes cuites en vinaigrette d'agrumes et Chorizo croustillant

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

250g de Gambas bio
ou crevettes d'Equateur, cuites

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

40cl de jus d'orange

1 cuillère à café de vinaigre Balsamique

1 zeste d'orange

Du chorizo selon votre goût

Sel, poivre et piment de Cayenne



Préparation :

1. Faites réduire le jus d'orange de $\frac{3}{4}$ dans une casserole à feu doux. Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique, le jus d'orange réduit et le zeste.
2. Assaisonnez, salez et poivrez. Enrobez les crevettes cuites bio avec ce mélange.
3. Coupez de fines tranches de chorizo, mettez-les sur une plaque au four à 200°C pendant 6 minutes puis laissez-les refroidir.
4. Mettez les crevettes bio dans une verrine avec un peu de roquette et ajoutez-y quelques tranches de chorizo croustillant sur le dessus.