



- Ôtez les carapaces des langoustines (cf. paragraphe astuce ci-dessous pour les enlever facilement). Entaillez délicatement le dos des langoustines et retirez les boyaux noirs. Rincez et essuyez les langoustines avec du papier absorbant.
- Lavez les mandarines et prélevez les zestes. Pressez le jus d'une mandarine.
- Mettez les langoustines à mariner : arrosez-les d'huile d'olive et parsemez de zestes de mandarine. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1h00.
- Au moment de servir, ciselez très finement la ciboulette. Disposez 4 langoustines par assiette, versez quelques gouttes de jus de mandarine, un filet d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel et de ciboulette ciselée et servez aussitôt !



Pour décortiquer les langoustines, c'est assez simple quand vous connaissez l'astuce : écrasez légèrement, entre le pouce et l'index, le premier anneau de la carapace en partant de la tête et retirez-le. Puis pincez l'extrémité de la queue (toujours avec votre index et votre pouce mais de l'autre main) et tirez pour enlever le reste de la carapace. Pour enlever le boyau noir, prenez un petit couteau bien aiguisé et entaillez délicatement le dos de la langoustine sur toute la longueur. Attrapez le filament noir avec deux doigts, tirez doucement pour l'enlever. Rincez la langoustine puis essuyez-la avec du papier absorbant.

Super facile  
35 mn de préparation  
Cher  
Sans gluten  
Cru

**Ingrédients pour 4 pers. :**

- 16 langoustines moyennes et ultra-fraîches
- 2 mandarines bio
- Quelques brins de ciboulette
- Huile d'olive (assez douce et de qualité !)
- Fleur de sel

**Variantes :**

Pour d'autres recettes de carpaccio, à base de Saint-Jacques et de saumon, regardez en bas de page.

