



PAR MADAME PULITINI - EMS SAINT-LOUP (GE)

TAGLIATELLES AU HOMARD

Ingredients

(Pour 10 personnes)

10 queues de homard
500 g de tomate
100 g d'oignon
Ail
500 g de tomates cerises
10 cl de vin blanc
Persil
1 kg de farine
1 pincée de safran en poudre
10 oeufs
Huile d'olive
Sel, poivre
Piment
Semoule de blé fin

Preparation:

1. Confectionner la pâte à tagliatelles avec la farine, les oeufs, l'huile d'olive, le safran et un peu de sel. Former une boule et laisser reposer.
2. Passer la pâte au laminoir jusqu'à l'obtention de tagliatelles de l'épaisseur désirée. Saupoudrer de semoule de blé fin afin que les pâtes ne collent pas entre elles.
3. Décortiquer les queues de homard et conserver les carcasses. Les faire revenir dans une casserole, ajouter le vin blanc et cuire 10 minutes. Filtrer le jus.
4. Faire revenir les tomates cerises, les tomates, les oignons, l'ail, le persil, et ajouter le jus des carcasses. Laisser cuire tout doucement. Assaisonner.
5. Poêler les queues de homard dans l'huile d'olive et mettre les tagliatelles à cuire dans de l'eau bouillante quelques minutes.
6. Mélanger les tagliatelles avec la sauce, dresser et ajouter les queues de homard à l'envoi.