

PAR MADAME PULITINI - EMS SAINT-LOUP (GE)

TAGLIATELLES AU HOMARD

Ingrédients (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

Préparation:

- 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\(\text{\text{Beau}}\) bouillante quelques minutes.
- 6.Mélanger les tagliatelles avec la sauce, dresser et ajouter les queues de homard à l'envoi.