



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.