



" Cette recette, c'est le Saint Graal des pâtes maison !"

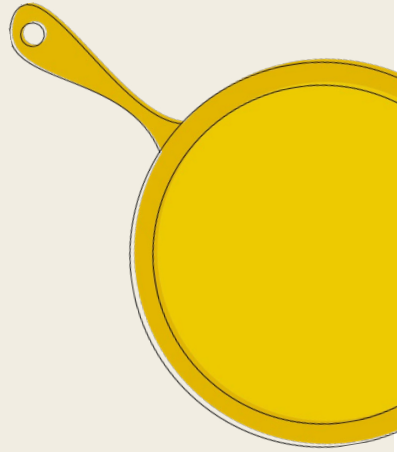
Simone

LINGUINE AU HOMARD

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS


- 480 g** de [linguine](#)
- 1** homard bleu (de 600 g environ)
- 80 g** de concentré de tomate
- 1/2 verre** de Cognac
- 1 verre** de vin blanc sec
- 1/2** carotte
- 1** branche de céleri
- 1** échalote
- 1** piment
- 3** gousses d'ail
- 1 bouquet** de basilic
- 1** citron caviar (facultatif)
- [Huile d'olive](#)
- Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Mettre à bouillir un grand volume d'eau salée (10 g / litre d'eau) dans une grande casserole.

2. Planter la pointe d'un grand couteau sur le dos du homard à la jonction de la tête et du corps (côté tranchant en direction de la tête). Enfoncer le couteau dans la tête du homard d'un geste précis et franc puis immédiatement baisser le couteau afin de couper rapidement la tête en deux.

 **Regardez la vidéo afin de comprendre et maîtriser ce geste précis et limiter ainsi la souffrance de l'animal.**

3. Séparer la tête et la queue à la main, en tournant la queue du homard fermement, pour ne pas abîmer la chair du homard. Séparer également les pinces de la tête en les tournant sur elles-mêmes. Réserver la tête pour la bisque.

4. Nettoyer la queue du homard: saisir l'écaille centrale de la queue et la séparer du reste de la queue avec un mouvement rotatif. Tirer doucement sur l'écaille : les viscères de l'animal suivront.

5. Blanchir les pinces du homard dans l'eau bouillante pendant 3 minutes et la queue pendant 1 minute 30. Lorsqu'elles sont cuites, sortir la queue et les pinces du homard de l'eau et réserver.

6. Préparer la bisque dans une grande casserole en fonte. Faire rôtir à feu fort la tête de homard coupée en deux dans un généreux filet d'huile d'olive. Ajouter la demi carotte, la branche de céleri et l'échalote coupés en morceaux, ainsi que deux gousses d'ail coupées en deux. Laisser rôtir les légumes et la tête de homard pendant quelques minutes, en ajoutant de l'huile d'olive si nécessaire.

7. Dans l'attente, décortiquer les pinces et la queue du homard pour récupérer la chair et la réserver. Ajouter les carapaces de la queue et des pinces dans la bisque.

8. Baisser le feu de la casserole de bisque et ajouter le concentré de tomates. Mélanger et laisser cuire le concentré de tomates pendant 2 minutes.

9. Déglacer la préparation d'un demi verre de Cognac et le flamber. Ajouter le vin blanc et laisser l'alcool s'évaporer.

10. Ajouter une poignée de branches de basilic effeuillées puis recouvrir la préparation d'eau. Laisser mijoter la bisque à petit bouillon pendant 45 minutes. La bisque va réduire d'un tiers et s'épaissir naturellement.

11. Mixer grossièrement la bisque au mixeur plongeant pour casser les carapaces (éviter de toucher les pinces qui pourraient endommager le mixeur). Filtrer la bisque au chinois et réserver.

12. Lancer la cuisson des linguine dans un grand volume d'eau salée (10g de sel par litre d'eau) pendant la moitié du temps de cuisson préconisé sur le paquet.

13. Parallèlement, faire rôtir dans [une poêle large et profonde](#) une gousse d'ail dégermée et finement coupée, avec de l'huile d'olive. Ajouter le piment ciselé. Quand l'ail commence à se colorer, arrêter la cuisson en le recouvrant de deux louches de bisque.

14. A la moitié du temps de cuisson des linguine, les transvaser dans la poêle contenant la bisque. Finir la cuisson des pâtes directement dans la sauce, en ajoutant régulièrement de la bisque. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant, comme un risotto.

15. Couper la queue du homard en médaillons et la chair des pinces en morceaux. Réserver.

16. Une minute avant la fin de cuisson des linguine, couper le feu, et incorporer les morceaux de homard, du basilic fraîchement ciselé, du poivre et un filet d'huile d'olive en montant les pâtes "à la vague".

17. Dresser les linguine dans de belles assiettes creuses à l'aide d'[un cercle, d'une pince et d'une louche](#). Napper les pâtes de sauce et décorer chaque assiette d'un médaillon de queue de homard, de pulpe de citron caviar et de feuilles de basilic.