

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÂTES AU HOMARD



2 Petits homards cuits et décortiqués (réserver la carcasse)

1 c. à table de beurre

1 c. à table d'huile

1 oignon haché grossièrement

1 gousse d'ail haché

$\frac{1}{4}$ tasse de vin blanc

1 tasse de bouillon de poulet ou de poisson

1c. à thé d'herbes de Provence

Pour finaliser la sauce :

3 c. à table d'huile

1 tasse de champignons porto Bello ou autre de votre choix tranchés

1 grosse tomate coupée en dés ou 1 tasse de tomates cerises coupées.

1 oignon vert tranché

2 gousses d'ail coupées en deux sans le germe

Basilic frais (facultatif) ou coriandre

Sel- Poivre au goût

Cette étape pourra être faite à l'avance :

Dans un fait-tout, faire revenir les carcasses dans le beurre et l'huile environ 4 à 5 minutes à feu moyen-vif en remuant à l'occasion.

Ajouter l'oignon et l'ail et continuer à faire sauter environ 1 à 2 minutes.

Verser ensuite le vin blanc et réduire le feu à moyen en laissant réduire 1 minute.

Ajouter le bouillon de poulet, réduire le feu à moyen doux, couvrir et laisser mijoter 5 minutes en remuant à l'occasion. Retirer les carcasses, filtrer le bouillon.

Faire cuire les pâtes pour 2 personnes selon le temps suggérer par le fabricant. À noter que vous prenez toujours le temps le plus court pour avoir une pâte al dente digne des pâtes italiennes. Une minuterie est presque indispensable pour cuire les pâtes.

Pendant ce temps dans un grand poêlon, faire griller à feu moyen-vif les champignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau.

Ajouter ensuite la tomate en dés et laisser l'eau de la tomate s'évaporer aussi.

Verser votre court-bouillon de homard avec l'ail et réduire le feu à moyen en laissant mijoter 2 minutes.

Ajouter ensuite la chair des 2 homards et l'oignon vert et réduire à moyen doux en mélangeant régulièrement de façon à réchauffer votre homard.

Verser vos pâtes égouttées dans la sauce et tourner de façon à les enrober de la sauce.

Saler & poivrer au besoin et décorer de basilic frais.

Je vous invite à l'essayer surtout quand le homard est à un prix accessible, vous en redemanderez.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM