



Linguine de homard et légumes provençaux

PROGRESSION

Pâtes

Cuire les pâtes dans le l'eau bouillante préalablement assaisonnée.

Les légumes

Tourner les artichauts et les cuire en barigoules.
 Décortiquer les fèves. Cuire les asperges à l'anglaise et détailler en morceaux de 5cm de longueur. Réaliser les copeaux de courgettes et les cuire à l'anglaise.

Les Homards

Cuire les homards à l'anglaise. Puis les glacer dans le fumet avec une gousse d'ail et une branche de thym.

Jus de homard

Faire revenir les têtes de homards dans un beurre moussant.
 Ajouter 1 carotte, 2 échalotes, une gousse d'ail, une branche de thym, 50gr de céleri branche et une cuillère à soupe de concentré de tomate.
 Déglacer avec 3dl de cognac puis mouiller à hauteur.
 Cuire 1h30 puis laisser infuser 20 minutes hors feu.
 Passer au chinois fin.
 Réduire de moitié.
 Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Dressage et Finition

Glacer les linguines dans 5dl de fumet de homard, ajouter la ciboulette et rectifier l'assaisonnement.
 Glacer les légumes, préalablement cuit à l'anglaise, dans un glaçage blanc. (30g de beurre, 30g de fond blanc)

Disposer les linguines au fond d'une assiette creuse, déposer le homard sur le dessus.
 Ajouter les légumes et les pousses de shizo.

Servir le fumet de homard en saucière.

RECETTE POUR : 4 personnes
 DATE D'ÉDITION : 20/03/2017
 SAISONNALITÉ : PRINTEMPS/ETE
 CATÉGORIE DE PLAT : PATES ET RISOTTO

Durée de préparation : 0'
 Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

Pâtes
720g de linguines PM gros sel PM Poivre
Les légumes
2 artichauts tournés cuits en barigoules 40g de fèves 1botte d'asperges vertes 40g de courgettes niçoises
Les Homards
2 homards 400/600g 1 gousse d'ail 1 branche de thym
Jus de homard
PM beurre 1 carotte 2 échalotes 1 gousse d'ail 1 branche de thym 50 gr de céleri branche 1 cs. de concentré de tomate 3dl de cognac PM eau
Dressage et Finition
5dl de fumet 15g de ciboulette 30g de beurre 30g de fond blanc 4 pétales de tomates confites 20g d'olives niçoises

