

# PLAT DU BORD DE MER



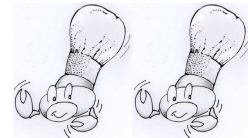
## HOMARDS LINGUINES sauce estragon

### INGRÉDIENTS

6 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

- 2 homards de 800 g
- 400 g de linguines ou tagliatelles fraîches
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe d'algues en paillettes
- 10 cl de crème liquide, 50 g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 branches d'estragon
- 6 pincées de safran, 1 cuillère à café de noix de muscade râpée, 1 pointe de poivre de Cayenne



## PRÉPARATION

- Plonger les homards dans un bouillon de kombu en ébullition (eau salée + poignée d'algues fraîches) et quand l'ébullition reprend, cuire 12 minutes à frémissement.
- Retirer les homards du bouillon et les laisser refroidir.
- Décortiquer la queue et la chair des pinces. Récupérer le corail dans un bol.
- Peler les oignons, les hacher et les faire revenir à l'huile dans une cocotte en fonte.
- Une fois qu'ils sont translucides, à feu doux, ajouter le corail, le coulis de tomate, la crème fraîche. Ajouter les épices mais seulement la moitié du safran (l'autre moitié servira pour l'eau de cuisson des linguines). Laisser cuire à petits bouillons deux minutes.
- Cuire les linguines al dente avec le reste du safran. Les égoutter et les ajouter dans la cocotte.
- Faire revenir dans une poêle une noisette de beurre, y mettre la chair du homard le temps de la saisir et transvaser le tout dans la cocotte.
- Bien mélanger tous les ingrédients de la cocotte et servir dans des assiettes chaudes.

## NOTRE AVIS

C'est tout simplement, absolument, incontestablement, réellement, véritablement

**DELICIEUX!**



Homard bleu breton et pour tout savoir sur le homard :  
Notre site  
Rubrique : Notre doc : fiche 54)

**Recette Hubert Grall**  
Mise en page Claudine Robichon