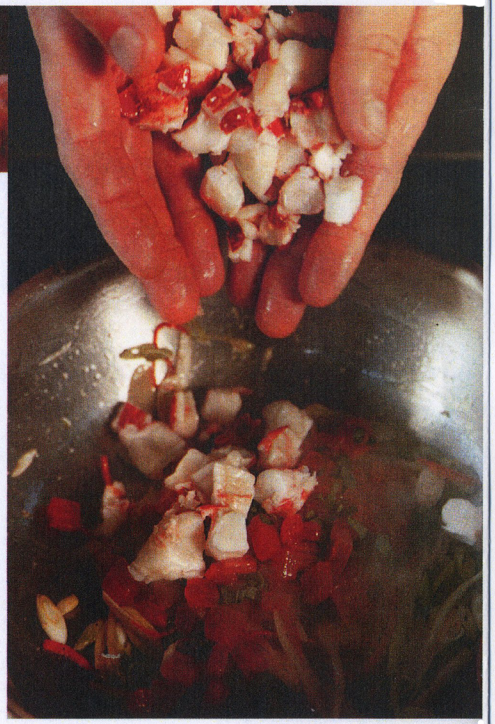
spaghettis au homard

ET SAUCE TOMATE CRÉMÉE



Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

1 homard cuit de 1 kg environ
500 g de spaghettis frais
600 g de tomates-cerises coupées en dés
2 ou 3 ciboules finement émincées
1 poignée de feuilles de basilic, hachées
1 piment égrainé et haché
1 gousse d'ail pelée et hachée
50 g de beurre
10 cl de crème fraîche épaisse
1 verre de vin blanc sec
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
huile d'olive et copeaux de parmesan pour la finition
sel et poivre

Coupez la face inférieure de la carapace du homard dans la longueur, puis prélevez la chair en un seul morceau. Éliminez la poche à graviers de la tête. Cassez les pinces à l'aide d'un casse-noix ou avec le dos d'un gros couteau. Taillez la chair du corps et des pinces en petites bouchées. Réservez.

Mettez les tomates-cerises, les ciboules, le piment, l'ail et le beurre dans une casserole à fond épais. Faites fondre à feu moyen, sans coloration. Poivrez, mouillez avec le vin et faites cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Plongez les spaghettis dans une grande cocotte d'eau salée bouillante additionnée de l'huile d'olive. Faites-les cuire environ 3 minutes, ils doivent être *al dente* (encore fermes sous la dent).

Pendant ce temps, mettez les morceaux de homard dans la sauce, puis incorporez la crème et le basilic haché. Faites réchauffer doucement quelques minutes.

Égouttez les pâtes, mettez-les dans la sauce au homard et remuez. Dressez dans les assiettes chaudes, parsemez de copeaux de parmesan et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez sans attendre.