



Pour 3 à 4 personnes
1 homard (1 1/4 livre), cuit

Sauce :

2 c. à soupe de beurre
6 échalotes françaises, émincées
La carcasse de homard
1 c. à soupe de pâte de tomates
1 petite pincée de safran
1 tasse (250 ml) de vin blanc
2/3 tasse (160 g) de beurre froid coupé en cubes
Sel et poivre

1 boîte de rotini Pronto de barilla
2 c. à soupe de persil finement ciselé

Décortiquer le homard. Émincer la chair et réserver la carcasse.

La sauce :

Dans une grande casserole, fondre les 2 c. à soupe de beurre et faire revenir les échalotes, la carcasse de homard, la pâte de tomates et le safran environ 2 minutes en remuant continuellement.

Déglicer avec le vin blanc et porter à ébullition. Retirer du feu, mettre un couvercle sur la casserole et laisser infuser 5 minutes. Passer au tamis.

Remettre le jus de cuisson dans la casserole (jeter le mélange d'échalotes et de carcasse de homard).

Porter le jus de cuisson à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce qu'il en reste environ 1/4 tasse (60 ml) dans la casserole.

Mettre les rotini Pronto dans une poêle de 12 po (30 cm) de diamètre et ajouter 3 tasses (750 ml) d'eau froide.

Cuire les pâtes Pronto pendant 10 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus d'eau.

Pendant la cuisson des pâtes Pronto, Ajouter le beurre à la réduction de jus de homard, à feu doux, en fouettant constamment. La sauce est prête quand le beurre est fondu et que la sauce nappe une cuillère.

Ajouter le homard émincé aux pâtes, puis ajouter la sauce. Mélanger, puis saupoudrer de persil. Servir aussitôt.