Mijoté de homard, sauce de carapaces à la cardamome noire et fettucine aux cèpes par David Grémillet

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 homards (223284)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 30 gr de beurre
- 4 cl de Cognac (300397)
- 2 tomates
- 25 gr de concentré de tomate (300172)
- 2 cardamomes noires
- 10 cl de vin blanc
- 40 cl de sauce crustacés à l'armoricaine (461814)
- 10 cl de crème liquide (300050)
- 280 gr de fettucine aux cèpes (207474)

- 1 cl d'huile d’olive vierge
- 8 gr de persil plat
- Pm sel, poivre

Mijoté de homard sauce de carapaces à la cardamome noire
Séparer les têtes des corps des homards.
Fendre les têtes en deux, réserver le corail et la partie crémeuse.
Détailler les queues en médaillons et casser les pinces.
Éplucher et laver les légumes.
Hacher l’ail dégermée, découper les échalotes et carottes en macédoine.
Suer dans une cocotte avec le beurre et la cardamome.
Ajouter le homard, cuire 5 mn en mélangeant, flamber au cognac.
Additionner les tomates coupées en cubes et le concentré de tomate avec le laurier.
Déglacer au vin, mouiller avec la sauce crustacés.
Porter à ébullition, laisser mijoter 20 mn à feu doux.
Retirer les têtes de homard, filtrer la sauce, réduire d’un quart.
Mixer le corail et la partie crémeuse avec la crème liquide, ajouter à la sauce, réduire quasiment de moitié.

Cuire les fettuccine à l’anglaise, égoutter puis sauter à l’huile d’olive avec le persil haché.
Servir avec le homard et la sauce chaude.