

# **FRICASSÉE DE HOMARD AUX PÂTES FRAÎCHES**

## **(Recette de Joël ROBUCHON)**

### **Ingrédients 4 personnes :**

1 homard breton vivant d'1 kg/1 kg 200  
200 g de pâtes fraîches  
50 g de foie gras de canard cru  
1/2 litre de vin blanc sec  
2 échalotes et 1 petit bouquet d'estragon frais  
1 cuillère à café de concentré de tomates  
30 g de beurre + 100 g de beurre en petites parcelles  
QS sel et poivre

Faites cuire dans de l'eau bouillante salée le homard pendant 15 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Le décortiquer entièrement (*pinces et queue*). Garder les morceaux de carapace et les concasser à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie. Garder les chairs recueillies au chaud.

Faire bouillir le vin blanc sec et le flamber. Réserver.

Dans un sautoir, faire fondre 30 g de beurre et ajouter successivement les échalotes hachées, le concentré de tomates et la carapace concassée du homard.

Mouiller avec le vin blanc flambé et laisser cuire à petits bouillons jusqu'à obtenir 25 cl de jus. Le passer ensuite au chinois très fin au-dessus d'un petit saladier. Réserver.

Faire chauffer le four à 160°.

Dans une grande casserole, verser 2 litres d'eau et une poignée de sel gros. Porter à ébullition et y faire cuire les pâtes fraîches pendant 2 à 3 mn. Les égoutter dans une grande passoire. Les mettre ensuite dans un sautoir, ajouter le foie gras de canard cru réduit en purée et bien mélanger. Poivrer et laisser chauffer légèrement pendant 1 à 2 minutes. Partager le mélange pâtes cuites et foie gras dans 4 assiettes creuses chaudes. Escaloper ensuite la chair du homard (*pinces et queue*) et la répartir sur les pâtes. Passer au four quelques instants, juste pour bien réchauffer l'ensemble.

Pendant ce temps faire bouillir le fumet de homard, ajouter l'estragon frais haché et 100 g de beurre en parcelles. Fouetter vigoureusement, saler, poivrer et écumer puis napper le homard de ce bouillon odorant et coloré.

Servir sans attendre.

**NB :** Vous pouvez remplacer le foie gras cru de canard par du foie gras de canard mi-cuit.