

← RETOUR

## PÂTES AU HOMARD, SAUCE ROSÉE ÉPICÉE

Portions **4**Préparation **25 minutes**Cuisson **15 minutes**

Particularités



Du homard dans une sauce épicée onctueuse... Miam!

Mélangez délicatement, ajoutez du persil frais et dégustez!!

## INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse (90 g) d'échalotes françaises hachées finement
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de flocons de piment fort (ou moins si vous n'êtes pas du type piquant)
- 1/2 tasse (125 g) de pâte de tomates
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de brandy
- 1/4 tasse (60 ml) d'eau très chaude
- 1 tasse (250 ml) de [crème de soya Belsoy](#)
- Chair de 2 homards cuits de 1 1/2 lb chacun
- 340 g de [spaghettis sans gluten](#)
- 3/4 tasse (180 ml) d'eau de cuisson des pâtes
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Dans un grand faitout à feu moyen, faire revenir les échalotes dans l'huile 5 minutes, en brassant souvent. Ajouter l'ail et les flocons de piment et cuire encore 1 minute.
2. Incorporer la pâte de tomate et le sel et poursuivre la cuisson encore 5 minutes, en brassant souvent jusqu'à ce que la pâte de tomates brunisse un peu.
3. Verser le brandy et cuire encore 2 minutes en brassant continuellement.
4. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger 1/4 tasse (60 ml) d'eau très chaude et la crème de soya (ceci permettra d'éviter que la crème ne se sépare une fois incorporée à la sauce). Baisser le feu au minimum et ajouter la crème au mélange de pâte de tomates. Bien brasser.
5. Ajouter la chair de homard et mélanger délicatement. Fermer le feu.
6. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Avant d'égoutter les pâtes, prélever 3/4 tasse (180 ml) d'eau de cuisson des pâtes et ajouter à la sauce avec les pâtes cuites. Mélanger le tout délicatement et parsemer de persil frais. Mamamia...



Bon à Savoir



Version papier de  
cette recette:  
Magazine 9