

Pâtes aux homards et champagne !

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FÊTE DES MÈRES](#) - [FÊTE DES PÈRES](#) - [FRUITS DE MER](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un paquet de pâtes fraîches de votre choix de 250 grammes
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 3 c. à soupe d'échalotes françaises
- 1/2 c. à thé de flocons de chili
- 1/4 de tasse de champagne, de mousseux ou de vin blanc sec
- 1 tasse de homard cuit et coupé en morceaux (au goût 2 queues de homard déposer sur les pâtes)
- 300 ml de sauce rosée du commerce de bonne qualité (Olivieri, Stefano)
- Sel et poivre
- Copeaux de fromage parmesan
- Persil frais, ciselé

Préparation

1. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. jusqu'à ce que le beurre soit mousseux. Ajouter les échalotes et le chili. Faire sauter d'une à deux minutes. Ajouter le vin (le champagne ou le mousseux) et laisser bouillir jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié.
2. Réduire le feu à moyen et ajouter la sauce. Bien mélanger. Ajouter le homard au dernier moment (seulement pour le réchauffer). Saler et poivrer.
3. Faire cuire les pâtes selon les directives inscrites sur l'emballage.
4. Diviser les pâtes en deux assiettes et napper de sauce rosée au homard. Parsemer de fromage parmesan et de persil.

