

# Max & VÉNUS

## Spaghetti à la langouste

### Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de spaghetti
- 2 langoustes de 700 gr
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 2 tomates fraîches
- 200 gr de tomates caviar
- 1 petite courgette bio
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail en chemise
- Huile d'olive
- Beurre clarifié
- Romarin frais
- Thym frais
- Origan frais
- 2 oignons fanes
- Ciboulette ciselée

- Laurier
- 1 citron
- 1 c à café de concentré de tomates
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

### La préparation

1. Coupez la tête des langoustes et écrasez-les. Réservez les corps ;
2. Dans une casserole, faites chauffer de l'huile d'olive et jetez-y les têtes de langouste. Ajoutez la carotte et le céleri débités en gros morceaux, les échalotes ciselées, 2 gousses d'ail éclatés et le bouquet garni. Incorporez le concentré de tomates, mouillez à hauteur avec de l'eau et assaisonnez de sel. Laissez cuire à gros frémissements ;
3. Traversez les langoustes de la tête à la queue avec une pique et immergez-les dans un mélange chaud et salé d'huile d'olive et de beurre clarifié. Ajoutez le thym, le romarin, le laurier, 1 gousse d'ail et l'origan. Une fois cuites, décortiquez les langoustes et enlevez l'intestin. Coupez 5 cm de chair que vous mettez dans le mélange huile/beurre. Découpez le reste de la chair en gros morceaux. Réservez ;
4. Passez le bouillon de têtes de langoustes au chinois, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et faites-y une précuisson des spaghetti. Quand ils sont encore très croquants, égouttez-les en gardant bien le jus de cuisson que vous faites réduire ;
5. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir 1 gousse d'ail ciselée, et les tomates pelées et émondées. Ajoutez un peu de romarin, d'origan, la courgette débitées en Duxelles. Assaisonnez de sel, de poivre et le piment d'Espelette. Jetez-y les spaghetti ;
6. Incorporez le mélange huile et beurre (celui de la cuisson des langoustes) dans le bouillon en train de réduire. Versez ce mélange au fur et à mesure aux spaghetti et mélangez. En dernière minute, ajoutez-

y de l'origan, les oignons fanes, la ciboulette, les tomates caviar et de gros morceaux de langouste ;

7. Dressez les pâtes sur une assiette. Versez la sauce, les morceaux de langoustes trempés dans le mélange huile et beurre et des gouttes de citron.

***Bon appétit***