



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Homard diavolo



### Ingrédients pour Personnes

800 g de	poivre
2 cuillères à soupe de	sel
2,50 gousses d'	ELVEA Cubetti Ail
0,25 cuillères à café de	huile d'olive
700 g de	ail
250 g de	flocons de chili
1 cuillère à café de	homards (vivants)
	spaghetti
	feuilles de menthe

### Préparation

- Versez l'huile d'olive dans un grand poêlon et chauffez à feu moyen-doux. Ajoutez l'ail et faites revenir pendant environ 3 min, jusqu'à ce que l'ail dégage ses parfums et soit tendre, mais pas brun. Ajoutez les flocons de chili (commencez par la moitié si vous n'êtes pas certain(e) du piquant, vous pourrez toujours en ajouter) et poursuivez la cuisson pendant une à deux minutes.
- Ajoutez les tomates, avec tout le jus et quelques bonnes pincées de sel et remuez. Baissez le feu et laissez mijoter doucement durant 2 à 3 heures jusqu'à ce que les tomates soient totalement fondues. Ajoutez de l'eau si nécessaire pour éviter que la sauce ne sèche et n'adhère au fond. Lorsque la sauce est prête, goûtez-la afin de vous assurer qu'elle est assez salée et ajoutez éventuellement un peu de sel supplémentaire selon le goût. Couvrez et réservez.
- Portez une grande quantité d'eau suffisamment salée à ébullition dans une grande casserole. Laissez suffisamment bouillir. Mettez les homards dans la casserole et couvrez. Retirez la casserole du feu et laissez entièrement refroidir. Lorsque l'eau est froide, les homards sont prêts.
- Entre-temps, portez une grande quantité d'eau suffisamment salée à ébullition, ajoutez les spaghetti et faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Conservez environ 120 ml de l'eau de cuisson des pâtes. Égouttez les pâtes et réservez.
- Coupez les homards en deux dans le sens de la longueur et retirez la chair. N'oubliez pas de retirer l'estomac et le canal intestinal.
- Conservez la chair de homard sur une plaque chaude pendant que vous finalisez les pâtes. Réchauffez la sauce à feu moyen. Ajoutez les pâtes cuites et un peu d'eau de cuisson des pâtes. Utilisez une pince pour tourner les pâtes dans la sauce. Ajoutez un ou deux filets d'huile si vous le souhaitez. Lorsque les pâtes





*Elvea, L'Italie chez vous*

sont chaudes et entièrement couvertes de sauce, disposez les pâtes dans deux assiettes profondes chaudes. Détaillez les queues de homard en médaillon d'environ 2 cm et disposez-les avec les pinces, sur le spaghetti. Arrosez d'un peu d'huile d'olive supplémentaire et finalisez généreusement avec de la menthe. Servez aussitôt.

