

**HOMARD EN CROÛTE D'AMANDES AU PIMENT D'ESPELETTE, GROSSES PÂTES FARCIES
AUX PETIT-POIS**



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 2 personnes:

2 homards portion

Pour la croûte:

4 c.à soupe de poudre d'amandes

2 c.à soupe de mascarpone ou de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf

1 c. à thé ou un peu moins de piment d'Espelette

sel

Cuire les homards à la vapeur pendant 6 à 7 minutes après la reprise de l'ébullition.

Fendre la tête dans le sens de la longueur, donner un petit coup de marteau sur les pinces et les pendre par la queue au dessus d'un récipient pour que l'eau sous la carapace s'écoule.

Lorsqu'ils sont froids, séparer les queues des coffres et ne garder que les premières pour cette préparation. Fendre les queues avec les carapaces dans la longueur.

La croûte:

Dans un bol mélanger tous les ingrédients ci-dessus avec le sel en incorporant le piment d'Espelette en 2 fois et en testant pour obtenir la saveur désirée.

Si le mélange n'est pas tout à fait assez épais (il ne doit pas couler) rajouter un peu de poudre d'amande

Préchauffer le four à 210°.

Tartiner généreusement la chair des homards avec le mélange aux amandes et au piment. Poser les queues sur une plaque et enfourner une dizaine de minutes.

Servir très chaud.