



# Ragoût de Maine Lobster, sauce orange- caramel et noix



## Rezept für 4

### Ingrédients

2 queues de homard (en vente chez Comestible) cuites, décortiquées et coupées

1 orange, en filets, conserver le jus pour la sauce

60 g de pâtes à l'encre de seiche, cuites

8 noix entières

1 cs de sucre

1 cs de beurre

Sel, poivre

### Préparation

Cuire les pâtes à l'encre de seiche «al dente» dans suffisamment d'eau salée, égoutter puis laisser refroidir. Huiler légèrement les pâtes et former quatre petits nids à l'aide d'une fourchette à viande. Placer sur une plaque en acier inox sans trous et réserver. Sur la plaque de cuisson, faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter le sucre et caraméliser. Incorporer les noix et caraméliser le tout. Retirer les noix du caramel. Porter brièvement le caramel et le jus d'orange à ébullition. Retirer de la plaque de cuisson et réserver. Découper les moitiés de queues de homard en trois morceaux avant de les placer sur une plaque en acier inox sans trous et réserver.



**Anrichten**

## **Présentation**

Régénérer les nids de pâtes et le ragoût de homard selon les indications de réglage.

Répartir les filets d'orange sur quatre assiettes. Couper en deux la moitié des noix.

Placer les noix entières au centre des assiettes. Déposer les cerneaux de noix entre les morceaux de homard. Placer les nids de pâtes sur les filets d'orange et arroser de sauce orange-caramel.

## **Réglage de cuisson nids de pâtes**

Avec préchauffage - niveau 1

2 minutes | régénérer 120 °C

## **Réglage de cuisson ragoût de homard**

Avec préchauffage - niveau 1

1 minute | régénérer 120 °C