

MOUSSE DI GRANCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di polpa di granchio bollito,
- 2 fogli di colla di pesce,
- 35 cl di fumet di granchio,
- sale
- pepe di caienna
- 25 cl panna
- alcuni rametti aneto
- alcuni dadini gelatina di pesce

Fate ammorbidire la colla di pesce in una ciotola piena d'acqua fredda, quindi scolatela, strizzatela e fatela sciogliere nel fumet di granchio bollente.

Versate il tutto nel vaso del frullatore, in cui avrete già messo la polpa di granchio, e azionate l'apparecchio per un paio di minuti, in modo da ottenere una purea omogenea.

Passate questa attraverso un setaccio fine, raccogliete il ricavato in una terrina e sistemate questa in un recipiente più grande pieno di ghiaccio.

Insaporite generosamente il composto con sale e pepe di Caienna e lavoratelo con una frusta fino a quando sarà ben freddo.

In un'altra terrina montate a neve la panna, dopodichè incorporatela alla purea di granchio e trasferite il composto ottenuto in una pirofila con un bordo alto 3 cm.

Lisciate la superficie della mousse servendovi di una spatola inumidita, quindi fatela raffreddare in frigorifero per 2-3 ore.

Al momento di servire, togliete la mousse dal frigorifero e, servendovi di un cucchiaino bagnato nell'acqua bollente, ricavate dei mucchietti ovali di dimensioni uniformi, che disporrete a due a due sui piatti individuali.

Guarnite ogni porzione con qualche dadino di gelatina di pesce e un paio di rametti di aneto.

A piacere potete completare il decoro dei piatti con delle teste di granchio.