

MOUSSE DI GRANCHIO CON UVA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 granchio grande,
- 15 cl di panna liquida,
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 albumi d'uovo,
- 1/2 cucchiaino di succo di limone,
- 1 foglio di colla di pesce,
- 1 grappolo di uva,
- sale,
- pepe di Caienna.

Mettete il granchio in una pentola di acqua fredda.

Salate, incoperchiate e portate lentamente a ebollizione.

Fate bollire a fuoco vivo per 10/15 minuti a seconda della grandezza del granchio, spegnete e lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura.

Sgocciolatelo ed estraete la carne dal guscio.

Tritatela e mescolatela insieme al parmigiano, al succo di limone, sale e pepe di Caienna.

Aggiungete delicatamente la panna.

Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda per 1/4 d'ora, strizzatela e fatela sciogliere a fuoco dolcissimo.

Lasciatela intiepidire e incorporatela agli altri ingredienti.

Ponete in frigorifero per 2/3 ore.

Montate gli albumi e amalgamateli al composto.

Bagnate con acqua fredda l'interno di uno stampo da soufflè, versatevi la mousse e riponete in frigorifero per qualche ora.

Servitela con i chicchi d'uva.