

ARAGOSTA IMPERATORE

Ingredienti per 4 persone:

- due aragoste da circa 600 g l'una,
- sale,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- una foglia di alloro,
- pepe,
- un tartufo nero,
- 50 g di burro,
- 30 g di farina,
- un bicchiere abbondante del court-bouillon dell'aragosta,
- un cucchiaino di senape,
- un bicchierino di brandy,
- 70 g di Emmenthal grattugiato.

Portate ad ebollizione tre litri di acqua salata con la carota, il sedano, la cipolla, il prezzemolo, l'alloro e un pizzico di pepe; quindi immergetevi le aragoste e coprite subito il recipiente.

Lasciatele cuocere per 15-20 minuti; poi toglietele dalla casseruola, tagliatele a metà, nel senso della lunghezza, con un coltello a lama larga molto affilato e privatele delle zampe.

Estraete dal carapace il "corallo" e la polpa; tagliateli a pezzetti e metteteli in una terrina.

Ripulite completamente l'interno delle aragoste con un cucchiaino.

Spazzolate il tartufo per eliminare ogni traccia di terra e passatelo in un panno umido; tagliatelo a pezzetti e unitelo alla polpa di aragosta.

Fate fondere il burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il court-bouillon caldo, insaporite con pochissimo sale ed un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

A cottura ultimata incorporate il senape e il brandy e amalgamate il tutto alla perfezione; unitelo alla polpa di aragosta e al tartufo e rimestate bene.

Distribuite il composto nei quattro mezzi gusci vuoti, cospargete con il formaggio e disponete le aragoste in un piatto che regga il calore.

Infornate a 200°, per 10 minuti, quindi servite subito, ben calda, questa ottima "aragosta imperatore", che potrà costituire il piatto di mezzo per un pranzo importante oppure un raffinatissimo antipasto serale.