

# ASTICE ALL'ARMORICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 astice di circa 1 kg
- sale
- pepe bianco
- 10 cl di olio d'oliva
- 40 g di burro
- 30 g di scalogno tritato
- 50 g di sedano rapa tagliato a brunoise
- 30 g di carote tagliate a brunoise
- 1/2 spicchio di aglio tritato
- 5 cucchiaini di cognac
- 15 cl di vino bianco secco
- 20 cl di fumet di pesce
- 150 g di pomodori
- 1 cucchiaino di dragoncello
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- pepe di Caienna

Mettete l'astice, ancora vivo, in una capace pentola con acqua bollente, immergendolo dalla parte della testa, fatelo cuocere per alcuni minuti, quindi toglietelo dal recipiente e sezionatelo.

Iniziate staccando le chele dal corpo: per effettuare questa operazione, fate compiere ad ogni chela un movimento rotatorio.

Dividete a metà il corpo nel senso della lunghezza, partendo dalla coda, raccogliete il liquido che fuoriesce (midollo), quindi eliminate lo stomaco aiutandovi con un cucchiaino.

Staccate la coda dal corpo, servendovi di un coltello, poi tagliate in due, nel senso della lunghezza, il primo segmento delle chele, ossia la parte con cui queste ultime si attaccano al corpo del crostaceo.

Dividete in due in senso trasversale anche le chele vere e proprie, quindi tagliate la coda, con il suo guscio, in pezzi di 2 cm di spessore, infine staccate le zampe dalle due metà del corpo.

In una capace casseruola fate scaldare l'olio d'oliva e rosolatevi i pezzi di astice, precedentemente salati e pepati, girandoli continuamente, fino a quando la corazza avrà assunto una colorazione rossa.

Eliminate il condimento dal recipiente e mettetevi 20 g di burro e gli ortaggi: lo scalogno e l'aglio tritati finemente, le carote e il sedano rapa tagliati a brunoise.

Fate rosolare anche le verdure, a fuoco basso, fino a quando saranno appassite, quindi bagnate il tutto con il Cognac e fiammeggiate.

Lasciate consumare l'alcool, dopodichè versate nella casseruola il vino bianco e il fumet di pesce e aggiungete i pomodori, privati di pelle e semi e tagliati a dadini, e il dragoncello.

Lasciate riposare la preparazione, a recipiente coperto, per 8-10 minuti.

Trascorso il tempo indicato, togliete l'astice dalla casseruola e mettetelo in caldo.

Fate cuocere il fondo di cottura fino a quando avrà assunto una consistenza cremosa; mescolate il midollo dell'astice, tenuto da parte, con il resto del burro, passate il composto ottenuto attraverso un setaccio fine e incorporate il ricavato al fondo di cottura.

Unite alla salsa anche la panna e il prezzemolo tritato finemente, mescolando con una frusta, e insaporitela con sale, pepe bianco e pepe di Caienna.

Versate il sughetto sui pezzi d'astice e servite.