

CREMA DI ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carcassa di astice bollito
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cl di cognac
- 100 g di carote
- 50 g di sedano
- 50 g di porro
- 50 g di scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 3 bacche di ginepro
- 1 rametto di dragoncello
- 1 rametto di timo
- 20 g di burro
- 50 g di concentrato di pomodoro
- 150 g di panna
- 25 cl di fumet di astice
- 4 cucchiaini di polpa di astice
- 4 cucchiaini di panna montata
- sale

Preparate il fumet di astice seguendo le indicazioni riportate nella ricetta del "Fumet di granchio".

Pulite e lavate accuratamente la carcassa dell'astice e fatela rosolare in una casseruola con l'olio, per 5 minuti a calore moderato, quindi versate 2,5 cl di Cognac.

Mondate le carote, il sedano, il porro, gli scalogni, i pomodori e gli spicchi d'aglio, quindi affettate sottilmente tutti gli ortaggi tranne i pomodori, che vanno invece tagliati in quarti.

Fate rosolare le verdure in una casseruola con il burro, a fiamma bassa per circa 10 minuti, insieme alla foglia d'alloro spezzettata, al chiodo di garofano, alle bacche di ginepro schiacciate, al dragoncello e al timo.

Aggiungete il concentrato di pomodoro e fate cuocere per 2 minuti a fiamma bassissima, quindi unite le verdure e il loro fondo di cottura alla carcassa di astice e coprite tutto con acqua fredda; se necessario schiumate con un mestolo.

Fate bollire a fiamma bassa per 40-45 minuti, incorporatevi la panna e fate bollire per altri 10 minuti.

Passate la preparazione attraverso un setaccio rivestito con un telo.

Ponete 3/4 di l della crema ottenuta in una casseruola, mescolatevi il fumet e la polpa di astice e fate scaldare.

Togliete subito dal fuoco, incorporate la panna montata, insaporite con alcune gocce di Cognac e regolate di sale.

Se lo gradite, potete aggiungere alla crema, prima di servirla, alcuni rametti di dragoncello tritati.