

Nell'acquistare gli astici bisogna accertarsi che siano vivi e che siano pesanti rispetto alla loro dimensione. Il fatto che siano leggeri denota che sono rimasti digiuni o che hanno da poco effettuato la muta e non hanno ancora ben riempito di polpa il nuovo guscio.

Lessati: per essere gustati al meglio devono essere cotti da vivi immergendoli in acqua bollente o in un court-bouillon. Vanno tenuti immersi coperti per 10 minuti per il primo 1/2 kg., 10 minuti per il successivo 1/2 kg., ed altri 5 minuti per ogni mezzo kg. in più.

Court bouillon per grandi crostacei: rosolare delicatamente in poco burro, una carota e una cipolla tritate, aggiungere mezza bottiglia di vino bianco secco, 7 dl acqua, due foglie di alloro, prezzemolo e qualche granello di pepe. Far bollire e cuocervi immediatamente il pesce.

Astice alla Catalana rivisitato secondo Peccati di gola

Scalogni glassati: 400 g di scalogni, 30 g di burro, zucchero, sale, pepe e aceto balsamico

- Pulire gli scalogni, spolverarli con lo zucchero, sale e pepe. Rosolarli in padelle con il burro. Aggiungere acqua a sufficienza per cuocerli e coprire con coperchio. Quando saranno morbidi, alzare la fiamma per asciugare l'acqua e bagnare con 3 cucchiaini di aceto balsamico.

Pomodorini caramellati: 300 g di pomodorini, sale, pepe, zucchero, timo

- Tagliare in due parti i pomodorini, condirli con sale, zucchero e timo e passarli in forno a 170° per 20 minuti circa.

Sedano croccante: coste di sedano

- Togliere le nervature al sedano e tagliarlo a striscioline. Metterlo in acqua e ghiaccio per arricciarli e renderlo croccante.

Per il piatto da comporre: 1 astice da 500, 70 g di burro, pepe, cristalli di sale di Maldon, scalogni glassati, pomodorini caramellati, maionese, wasabi e zenzero, sedano

- Mettere l'astice con il panetto di burro e sale in sacchetto sottovuoto e cuocere con roner a 50° per 30 minuti.
- Disporre in piatto a mezza luna alternando gli scalogni glassati, pomodorini, astice a fettine e sedano croccante.
- Condire con il burro di astice, cristalli di sale di Maldon e maionese allo zenzero.

Bavette all'astice con mandorle e lime

Per la vellutata di pesce: 25 g. di burro e 25 di farina e 350 g di fumetto di astice

- Fare un roux con 25 g. di burro e 25 di farina setacciata, aggiungere 3,5 dl. del fumetto di astice, aggiustare di sale e pepe e portare a ebollizione, cuocere fino ad addensare leggermente.

400 g di bavette, 1 astice da circa 600 g, court-bouillon per crostacei, 200 g di pomodorini Pachino, 1 dl. di panna, 2 cucchiaini di rum, burro, sale e pepe, timo, mandorle a lamelle, 1 lime

- Scaldare bene olio evo in padella e unire i pomodorini tagliati precedentemente in due e farli caramellare.
- Cuocere 10 minuti l'astice vivo nel court-bouillon bollente ed estrarlo.
- Ricavare la polpa dalla coda lasciando il guscio integro. Staccare le chele, aprirle e ricavare la polpa e mettere tutti i pezzi di carapace nel brodo.
- Tagliare la polpa dell'astice in pezzetti ed insaporirli in poco burro per un minuto. Bagnare con il rum, salare e pepare.
- Unire la vellutata all'astice.
- Cuocere le bavette, scolarle al dente e finire di cuocerle nella padella dei pomodorini aggiungendo un po' di acqua di cottura al fine di ottenere una crema di fondo.
- Mettere le bavette nei piatti arrotolandole con un forchettone e disporre sopra la velluta con i pezzi di astice le mandorle e la buccia di lime grattugiata.

Sformato di astice con crumble di chele

Per il crumble di chele: chele di astice e il carapace, court bouillon per grandi crostacei, farina di riso, olio di semi di arachide

- Cuocere le chele nel court bouillon per 10 minuti.
- Tenere da parte il fumetto per fare poi la vellutata.
- Estrarre la polpa dalle chele e tritarla a coltello.
- Infarinare velocemente in farina di riso e friggere in olio di semi di arachide.

Per la vellutata di astice: 30 g di burro, 30 g di farina, 300 g di fumetto di astice, sale e pepe

- Fare un roux bianco con il burro e la farina, aggiungere il fumetto, salare e pepare e cuocere per 5 minuti.

Di questa vellutata due parti servono per fare lo sformato mentre la parte restante serve come salsa di accompagnamento.

Per lo sformato: 1 astice, 2 dl di vellutata di astice, 1 uovo

- Abbatte l'astice per 20 minuti in abbattitore o 40 minuti in freezer.
- Estrarre la polpa e frullarla. Unirla alla vellutata e legare poi con un uovo.
- Regolare di sale e pepe e mettere in due stampini imburrati.
- Infornare a 180 gradi fino a doratura (più o meno 10 minuti).
- Prima di sformare aspettare 10 minuti.

Accompagnare gli sformati con la salsa vellutata e il crumble di chele.