CREMA DI ARAGOSTINE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro litri di acqua,
- una carota,
- il succo di un limone,
- due foglie di alloro,
- sale,
- due aragostine da 600 g l'una,
- 50 g di burro,
- mezza cipolla,
- quattro pomodori,
- pepe,
- un bicchierino di cognac,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua, la carota raschiata e tagliata a fettine, il succo di un limone e le foglie di alloro.
Quando il court-bouillon giunge a bollore, salatelo e buttatevi i crostacei.
Fate cuocere le aragoste per circa 20 minuti; trascorso questo tempo, lasciatele raffreddare nella loro acqua di cottura; quindi scolatele, conservando il court-bouillon.
Ricavate dalle aragoste tutta la polpa, compresa quella delle zampe.
Mettete sul fuoco il burro, in una casseruola, e ponetevi ad appassire la cipolla affettata finemente.
Pelate i pomodori, privateli dei semi e passateli al setaccio o al passaverdure; poi uniteli al condimento.
Regolate di sale e di pepe, bagnate con il cognac e fate cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti.
A questo punto unite un litro scarso del court-bouillon, precedentemente passato al setaccio, e la polpa di aragosta tagliata a pezzetti.
Continuate la cottura ancora per 15 minuti.
Intanto, fate tostare le fette di pane.
Versate la crema in una zuppiera e servitela subito, accompagnandola con i crostini di pane.