DATTERI DI MARE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di datteri di mare,
- un litro di vino bianco,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- qualche foglia di basilico,
- sale,
- pepe in grani,
- 500 g di sale,
- pepe in grani,
- 500 g di patate,
- due tuorli,
- olio,
- un limone,
- un cucchiaino di senape.

Spazzolate i datteri sotto l'acqua corrente, per eliminare ogni residuo di terra o di alghe; metteteli in una casseruola di terracotta e copriteli di vino bianco.
Pulite, l'aglio, la cipolla e il sedano, tagliateli a pezzetti e uniteli ai datteri insieme con le foglie di basilico lavate, una presa di sale e qualche granello di pepe; portate ad ebollizione e lasciate cuocere per circa 10 minuti.
Quindi estraete i datteri dal court-bouillon, con una schiumarola, privateli dei gusci e metteteli in una terrina.
Filtrate il brodo, versatelo nuovamente nella casseruola e fatelo bollire, a fuoco vivo, fino a che non si sarà ridotto a mezzo bicchiere; filtratelo attraverso un telo pulitissimo e lasciatelo raffreddare.
Lavate e lessate le patate in acqua bollente salata, quindi scolatele, lasciatele intiepidire, pelatele, tagliatele a fette e disponetele a raggiungere su un piatto da portata.
Preparate una maionese con i due tuorli, un bicchiere scarso di olio e il succo di mezzo limone; unitevi la senape e il mezzo bicchiere di court-bouillon, rimestando accuratamente per amalgamare la salsa; versatela sui molluschi e mescolate bene perchè si condiscano.
Disponete i datteri sulle patate e servite.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.
Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato.
Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità similari.