ASPIC DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

Per il court-bouillon:

- una carota,
- una cipolla,
- sale,
- pepe in grani,
- un mazzetto di odori.

Per la composizione dell'aspic:

- un'aragosta da 1 kg abbondante surgelata o fresca,
- gelatina in compresse del tipo aromatizzato (per preparare almeno un litro e mezzo di gelatina),
- un bicchierino di porto,
- 2 albumi,
- una grossa falda di peperone rosso sott'olio,
- un tartufo nero,
- qualche cetriolino sott'aceto.

Preparate innanzitutto il court-bouillon, portando a bollore tre-quattro litri di acqua con la carota, la cipolla, una manciata di sale, qualche granello di pepe e il mazzetto aromatico.
Fate bollire il court-bouillon per circa 15 minuti, poi tuffatevi l'aragosta ancora surgelata, che lascerete cuocere per 10 minuti (se usate l'aragosta fresca, legatela bene prima di immergerla nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per circa 30 minuti).
Dopo aver scolato l'aragosta, lasciatela raffreddare.
Intanto preparate la gelatina, secondo le istruzioni annesse alla confezione; un momento prima di levarla dal fuoco, aromatizzatela con il porto; quindi lasciatela raffreddare.
Nel frattempo rompete le 2 uova, raccogliendo gli albumi in una piccola pirofila.
Mettete questa in un recipiente più grande, a bagnomaria, e fate rassodare gli albumi su fuoco dolce per 12 minuti (i tuorli li utilizzerete per un'altra preparazione).
Sgusciate ora l'aragosta (per fare più agevolmente questa operazione, praticate una lunga incisione dalla parte del ventre, dove la corazza è più sottile) e tagliatela a fettine nel senso della larghezza.
Riempite di ghiaccio una grande terrina e immergetevi uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti scannellate.
Versate nello stampo gelatina sufficiente per arrivare fino al bordo e fatela consolidare a contatto delle pareti in uno strato alto almeno un dito.
Rovesciate in una terrina la gelatina rimasta liquida all'interno dello stampo e lasciatela momentaneamente in attesa (se dovesse solidificarsi troppo, potete metterla per un istante sul fuoco, in modo da mantenerla fluida).
Con piccoli stampini decorativi ricavate, sia nello strato di albume (rassodato, rovesciato sul piano di lavoro e affettato), sia nella falda di peperone che nel tartufo, delle decorazioni (a vostro gusto: cuoricini, stelline, rombi, fiori).
Adagiate le decorazioni di uovo e peperone, alternate, sullo strato di gelatina, nello stampo, e fissatele versandovi sopra un nuovo strato di gelatina, che farete solidificare rapidamente nel freezer.
Riprendete lo stampo con la gelatina indurita e su questa adagiare un primo strato di medaglioni di aragosta, alternandoli con decorazioni di tartufo, di peperone e di cetriolini (questi ultimi li avrete tagliati semplicemente a rondelle).
Coprite con un ulteriore strato di gelatina e passate di nuovo in freezer per far consolidare velocemente.
Estraete infine lo stampo e fate l'ultimo strato di aragosta, alternandola come nello strato precedente.
Ricoprite ora tutto con la gelatina, arrivando fino all'orlo dello stampo.
Completato in tal modo l'aspic, mettetelo nel frigorifero, dove lo lascerete solidificare per almeno 3 ore.
Al momento di servire, riprendete lo stampo e immergetelo per qualche istante in una terrina contenente acqua calda:

così sarà più semplice sformare l'aspic.
Asciugate quindi lo stampo e capovolgetelo sul piatto di servizio (con una carta assorbente da cucina potete asciugare quel poco di gelatina che potrà sciogliersi a causa dell'immersione dello stampo in acqua calda).
Se occorre, prima di servire tenete l'aspic ancora per 10-15 minuti in frigorifero.