MOUSSE DI ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polpa di astice (anche in scatola),
- 100 g di gamberetti,
- 100 g di filetti di pesce,
- latte,
- 2 tuorli,
- 70 g di burro,
- sale.

Tritate finemente la polpa di astice, i gamberetti e i filetti di pesce (o addirittura riducete tutto in poltiglia nel frullatore).
Se usate il frullatore, poiché il composto potrebbe risultare troppo consistente, bagnate gli ingredienti con un pochino di latte.
Raccogliete il composto in una terrina, incorporatevi i tuorli, 50 g di burro, precedentemente montato a crema, e una presa di sale.
Amalgamate tutto bene, poi distribuite la mousse in piccoli stampi da porzione imburrati.
Fate cuocere a bagnomaria per circa 35 minuti, poi togliete gli stampi dal bagnomaria, lasciateli leggermente raffreddare e sformate la mousse.
Di grande effetto la "Mousse di astice".