ARAGOSTA ALLA TOUR EIFFEL

Ingredienti per 4 persone:

- sei fogli di colla di pesce,
- un litro di brodo di dadi,
- un bicchiere di porto,
- un bicchiere di aceto,
- pepe in grani,
- sale,
- un'aragosta da circa 1,200 Kg,
- un tartufo,
- foglie di lattuga.

Preparate innanzitutto la gelatina: fate ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, poi strizzateli e fateli sciogliere a bagnomaria, rimestando adagio con un cucchiaino di legno; incorporate la colla di pesce al brodo di dadi, aromatizzando il tutto con il porto; rimestate e lasciate raffreddare. Portate ad ebollizione, in una pentola, tre litri di acqua con l'aceto, qualche granello di pepe e una manciata di sale. Lavate l'aragosta, fissatela solidamente con refe da cucina ad un'assicella, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti a fuoco moderato e a recipiente coperto; lasciatela poi raffreddare nel suo liquido di cottura, quindi scolatela e sgusciatela con molta delicatezza, avendo cura di mantenere intatti sia la polpa che il guscio. Dividete la polpa a medaglioni spessi 1 cm e disponetela in un piatto. Pulite il tartufo con uno spazzolino, per asportare ogni eventuale residuo di terra, poi strofinatelo con un panno umido, asciugatelo e dividetelo a lamelle non troppo sottili, usando l'apposito utensile. Disponete una lamella di tartufo su ciascun medaglione e coprite il tutto con la gelatina (se questa si fosse consolidata troppo, ponetela per un attimo sul fuoco). Introducete in frigorifero. Dopo circa 2 ore, potete procedere alla preparazione del piatto: con un coltellino affilato ritagliate tutt'intorno i medaglioni con la loro sovrastante porzione di tartufo e di gelatina; lavate e sgocciolate le foglie di lattuga e disponetele in uno strato uniforme sopra il piatto da portata; al centro del piatto sistemate il guscio di aragosta, con il dorso rivolto verso l'alto; intorno al guscio disponete i medaglioni gelatinati. Servite subito.