

CODA DI ASTICE ALLO ZAFFERANO CON LENTICCHIE NERE E FAVE DI CACAO

Ingredienti: per 4 persone

- 4 code di astice
- 100 g foglie di spinaci

Per le lenticchie nere:

- 500 g lenticchie nere
- 60 g carote a brunoise
- 60 g sedano a brunoise
- 50 g scalogne a brunoise
- 2 spicchi aglio
- 10 n. pomodorini di Corbara
- 40 g aceto di Xeres
- 200 g fondo di pollo
- 800 g brodo di pollo
- 60 g colatura di alici
- 2 foglie alloro
- 2 rametti timo al limone
- q.b. burro freddo e fave di cacao

Per la farcia allo zafferano:

- 400 g ritagli di pesce bianco
- 1 n. albume
- 5 g sale fine
- 60 g panna fresca
- 10 g Martini dry
- 2 n. buste di zafferano in polvere
- 100 g panna fresca

Per la pennellata di cioccolato:

- 100 g cioccolato Guanaja
- 50 g acqua

Per la gelatina all'aceto di Barolo:

- 200 g acqua
- 100 g aceto di Barolo
- 6 g agar agar
- 1 g sale fine
- 3 foglie gelatina

Preparazione:

- legare l'astice e cucinarlo per 1 minuto nel court bouillon
- fare raffreddare e togliere le carcasse

Per la farcia allo zafferano:

- mischiare i ritagli di pesce con albume, sale, Martini, panna e zafferano
- congelarli per almeno 12 ore nel contenitore del Pacojet
- coprire fine al bordo con panna fresca e passare la farcia due volte nel Pacojet
- passare la farcia a setaccio e montarla bene su ghiaccio
- se bisogno aggiungere sale e pepe

Per finire l'involto dell'astice:

- sbollentare i spinaci e stendere i fogli su pellicola
- asciugare gli spinaci bene e stendere la farcia a ca. 3 mm altezza
- aggiungere la coda dell'astice e rotolare il tutto
- chiudere il rotolo con la pellicola e finire la cottura a vapore per ca. 8 minuti
- togliere la coda della pellicola e tranciarla

Per le lenticchie nere:

- mettere le lenticchie a bagno per 12 ore cambiando l'acqua due volte
- rosolare scalogne e aglio in olio
- aggiungere le verdure e bagnare con aceto





- aggiungere le lenticchie e coprire con brodo di pollo
- aggiungere erbe, alloro e colatura e farli bollire a fuoco basso
- schiumare spesso
- aggiungere fondo di pollo e alla fine legarli leggermente con burro freddo
- stenderli nel piatto e coprire con fave di cacao

- bollire acqua e sciogliere il cioccolato
- pennellare la salsa sul piatto

Per la gelatina all'aceto di Barolo:

- frullare acqua e aceto con agar agar e portare a bollire
- togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina ammollata
- stendere in una placca e fare raffreddare
- tagliare a dadi da 5 mm
- mettere 5 dadi su ogni piatto