

BISQUE DI ASTICI

n	3	Astici medi		q.b.	timo
kg	0,100	burro		q.b.	alloro
kg	0,600	farina di riso	kg	0,100	gambi di prezzemolo
kg	0,200	carote	Lt	0,500	cognac
kg	0,250	cipolle	Lt	0,100	vino bianco
kg	0,100	scalogni	kg	0,060	panna

1	Fare una sottile mirepoix con carote, cipolle e prezzemolo.
2	Scottare gli astici in acqua bollente con il classico sistema dell'assicella. Ritirarli dall'acqua , incidere il sotto della corazza ed estrarre la polpa, stessa cosa per le chele. Spezzettare il carapace.
3	Rosolare leggermente la mirepoix nel burro, aggiungere i carapaci, il timo e l'alloro.
3	Flambare con cognac e poi aggiungere vino bianco
4	Condire e lasciare cuocere a coperchio per circa 60 minuti
5	Tagliare in piccoli quadratini la polpa degli astici
6	Poi passare il tutto ad uno staccio sottile, premendo in modo che non venga perduto nulla del fondo
7	Diluire la farina di riso in un po' di fondo raffreddato e incorporarla al resto della bisque
8	Riportare a ebollizione la bisque per qualche istante, legare con la panna e mantecare con il restante burro
9	Servire la bisque nelle tazze e guarnire con la polpa d'astice e quenelle di panna semi montata e prezzemolo tritato