



ARAGOSTA BLU FLAMBATA ALL'ACQUAVITE DI DAMASCINE, SEDANO CONFIT E DAMASCINE POËLÉE ALLA BISQUE

- Per 4 persone - Ricetta di Clément Bourgeois - Ristorante Le Soleil a Châtillon -

Ingredienti:

- 4 aragoste blu
- 1 kg di prugne damaschine
- 1 sedano rapa
- 2 cipolle
- 2 scalogni
- 1 dl di acquavite di prugne damasche
- 4 limoni

Cottura dell'aragosta:

- Portare a ebollizione una pentola d'acqua, immergere le aragoste intere per 6 minuti e raffreddarle immediatamente in acqua ghiacciata.
- Tenere da parte le code di aragosta.
- Aggiungere la bisque e far ridurre con l'acquavite di prugna e panna.
- Insaporire

Cottura del sedano:

- Pelare il sedano rapa, tagliarlo a fette sottili come un millefoglie e metterlo in forno per una trentina di minuti a 180 gradi, coprendolo con un foglio di alluminio.
- Sfornare il millefoglie di sedano e tagliarlo a rondelle.

Le prugne damaschine:

- Scaldare una padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungere le prugne denocciolate.
- Aggiungere un filo di succo di limone, una noce di burro.
- Cuocere per 5 minuti e tenere da parte.

Tartare di aragosta:

- Tagliare le chele di aragosta.
- Aggiungere uno scalogno tritato e una scorza di limone verde.
- Insaporire con il Sel des Alpes.

Impiattamento:

- Disporre il sedano confit al centro del piatto, mettere le prugne intorno al piatto. Mettere la coda e il tartare di aragosta al centro del piatto.
- Emulsionare la bisque con la prugna damascata e versare la schiuma sulle prugne.

