conexãosabor

Lagosta à Thermidor

Ingredientes

Lagosta - 1 unidade de 750 gramas
Gruyère ralado na hora - 20 gramas
Sal
Pimenta do reino moída

Ingredientes para o molho

Manteiga - 30 gramas
Cebola pequena bem picada - 1
Conhaque - 30ml
Caldo de peixe fresco - 250ml
Creme de leite fresco - 100ml
Mostarda Dijon - 1 colher de chá
Suco de limão - 1/2
Salsa picada - 2 colheres de sopa

Autora: Sandra Assumpção
27 de julho de 2015

Modo de preparo

1. Preaqueça o grill em temperatura alta. A lagosta virá inteira do peixeiro, então você tem de cortá-la ao meio e tirar a carne desde o fim da cabeça até a cauda e reservar. Procure fazer isso de forma a obter pedaços grandes.

2. Limpe a casca e elimine qualquer substância - ela não é perigosa, só é desagradável. Retire a carne das pinças e, novamente, faça isso com cuidado e procure obter os pedaços grandes de carne. Este prato depende muito da apresentação.

3. Para fazer o molho, derreta a manteiga numa panela até que comece a espumar, adicione a cebola e refogue até que fique macia, sem deixar dourar.

4. Junte o conhaque, acenda e flambe até evaporar todo o álcool.

5. Coloque o caldo de peixe, o vinho e o creme de leite e deixe levantar fervuras.

6. Cozinhe em fogo baixo até que o molho tenha reduzido até a metade e engrossado.

7. Acrescente a mostarda, o suco de limão e a salsa.

8. Coloque a carne da lagosta na casca e despeje o molho por cima.

9. Polvilhe o queijo, tempere e coloque sob o grill para dourar.

10. Sirva imediatamente com uma travessa de batata palha ou uma salada crocante de folhas temperada com azeite e suco de limão.