Astice all'armoricana

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 2 persone

Taglia l'astice crudo (e morto da pochissimo) a metà, lungo la linea ventrale. Scaldate il forno a 200° C; mescola lo scalogno tritato fine, il cognac e la panna e con questa mistura copri l'astice.

Riempi bene tutto il carapace: in questo modo l'astice rimane morbido e saporito, infine spolvera l'astice con la paprica dolce cercando di creare un velo sottile e omogeneo, inforna e fai cuocere l'astice per 20. Servi subito.

Ingredienti per 2 persone

- 2 astici
- 6 cucchiai di panna fresca
- 2 cucchiai di paprica dolce
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 scalogno