



## LAGOSTA À TERMIDOR

CHEF: VLADIMIR WINGLER

### Ingredientes

1 lagosta média inteira com casca (750g)  
40g de manteiga extra sem sal  
¼ limão (suco)  
Sal para temperar a carne  
50 ml conhaque de vinho  
2 colheres sopa farinha de trigo  
250 ml de creme de leite fresco  
2 colheres sopa de mostarda Dijon  
Tomilho a gosto  
Sal a gosto  
Queijo tipo grana para gratinar  
200g de purê de batatas ao seu modo

### Preparo

Partir a lagosta ao meio. Limpar lavando em água corrente. Retirar a carne e corta-la em cubos grandes. Ferver as cascas e reservar. Tempere a carne com sal e limão. Esquente bem uma frigideira com a manteiga. Coloque a carne e doure um pouco. Flambe com o conhaque. Acrescente a farinha e envolva a carne até secar. Acrescente o creme de leite, a mostarda e mexa até encorpar. Tempere com o tomilho e apague o fogo. Esquente o purê, e faça uma cama no prato. Arrume as cascas sobre o purê e recheie com a carne e o creme. Cubra com o queijo e leve ao forno alto para gratinar. Decore o prato e sirva quente.

Rendimento: 1 porção

**Restaurante Atlântico**  
**Rua São Paulo, 1984 – Lourdes – BH/MG**  
**31 3275.3384**