



L'OCÉAN

HUÎTRES OSTRA REGAL ENCAPSULEES



Ingrédients pour 4 personnes :

- 24 huîtres n°2
- Cresson de fontaine
- Zest de citron au sel
- 40g de céleri boule
- 20g de crème fraîche
- Pain de seigle

Procédé :

- Ouvrir et décoquiller les huîtres en gardant le jus.
- Filtrer le jus.
- Rincer les huîtres à l'eau claire et les sécher.
- Tailler le céleri et le citron en fine brunoise, suer une minute à l'huile d'olive.
- Mixer le cresson avec 10g de crème fraîche.

Montage :

- Etaler 12 huîtres sur du papier film.
- Garnir de cresson/ crème fraîche et la brunoise suée.
- Recouvrir en tête bêche avec les 12 huîtres restantes.
- Former un petit bonbon et placer au congélateur 30 minutes.
- Coller le jus à la kappa (gélatine d'algues).
- Tremper les bonbons d'huîtres dans le jus d'huître collé et laisser revenir à température.
- Toaster le pain de seigle

Dressage :

- Assaisonner le restant de crème fraîche et citron vert.
- Déposer les huîtres sur l'assiette.