

Huitre en deux textures, miroir d'eau de mer, chaud froid de crème d'huitre, feuille d'épinard au beurre

Recette pour 4

Description

Un travail sur l'huitre peu commun, une manière de la déguster qui ne vous laissera pas indifférent.

L'astuce du chef

Lors de l'utilisation de feuille de gélatine, assurez-vous de les mélanger dans un liquide chaud (minimum 65°C).

Assurez-vous que les feuilles de gélatine que vous achetez soit dans la catégorie GOLD (il existe, Platine, Gold, Argent et Bronze) cela définit leur capacité à gélifier. On appelle ça le Bloom

Ingrédients

Huitres

- 24 Unité(s) Huître(s)
- Beurre
- Sel et poivre

Crème d'huitre

- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Feuille(s) Gélatine
- Beurre
- Sel et poivre

Gelée d'eau d'huitre

- 3 Feuille(s) Gélatine
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 300 Ml Eau d'huitre
- Beurre
- Sel et poivre

Finition

- 12 Unité(s) Pousses de Coriandre
- 4 Poignée(s) Bébés épinards
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Coquilles d'huitre

Ouvrir les huitres et garder l'eau dans un bol. Les décortiquer délicatement pour ne pas les abîmer. Passez les coquilles sous l'eau froide pour bien les rincer, les sécher et les placer au réfrigérateur.

Crème d'huitre

Assurez-vous de bien réhydrater les feuilles de gélatine dans une eau bien froide avant de vous en servir (bien les presser entre vos doigts pour retirer un maximum d'eau).

Crème d'huître

Portez à ébullition 100 ml de crème liquide, hors du feu y ajouter les feuilles de gélatine bien pressées, mélangez de manière à bien les faire fondre.

Dans les 100 ml de crème liquide restante, mixez les huîtres à l'aide d'une mixette à main.

Mélangez les deux préparations ensemble, passez le tout dans un chinois étamine, rectifiez l'assaisonnement.

Sortez les coquilles du réfrigérateur, assurez-vous qu'elles soient le plus plate possible, versez dedans une cuillère à soupe du mélange.

Remplacez les coquilles avec délicatesse dans le réfrigérateur.

Gelée de jus d'huître

Passez le jus d'huître que vous avez dans un bol, dans un torchon pour s'assurer qu'il ne contienne pas de sable.

Le détendre avec un peu d'eau si vous le trouvez trop salé. Prélevez 300 ml de jus, chauffez la moitié du jus (même procédé que la crème d'huître), ajoutez-y la gélatine bien pressée.

Ensuite mélangez, puis ajoutez-le au restant (soit 150 ml) que vous aviez prélevé.

Placez le tout dans le réfrigérateur, pour que l'ensemble refroidisse.

Finition et montage

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez la gelée de jus d'huître avec le jus de citron (on appelle ça casser), cela devrait permettre de liquéfier le mélange.

Déposez une huître sur la crème prise dans les coquilles d'huître, versez délicatement la gelée de jus d'huître claire sur l'ensemble pour la finition.

Faites revenir les bébés épinards dans une poêle avec du beurre, assaisonnez de sel et poivre, réalisez des petits nids, sur lesquels vous déposerez les trois huîtres par personne.

Finalisez avec les pousses de coriandre.

Bon appétit!