

Huîtres en gelée de cidre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 24 huîtres de blainville N°3
- 30 cl de cidre brut
- 30 g d'œufs de lompe noirs
- 10 g de gélatine
- 1 branche d'aneth
- 1 cuillère à café bombée de baies roses
- poivre fraîchement moulu

Progression :

Faites réhydrater la gélatine à l'eau froide.

Ouvrir les huîtres, les rincer, récupérer la chair d'une part et l'eau dans un saladier, filtrer l'eau et réserver.

Porter le cidre à petite ébullition, pocher les huîtres environ 10 secondes, les déguster et les réserver dans un saladier au frais.

Ajouter les baies roses et l'aneth finement ciselée dans le cidre. Porter à ébullition puis couper le feu. Ajouter la gélatine, mélanger, ajouter un peu d'eau des huîtres, pour saler le mélange, bien poivrer, verser une couche de gelée dans 24 coquilles d'huîtres. Laisser prendre au frais au moins 1h. Déposer les huîtres sur la gelée prise, répartir les œufs de lompe, poivrer légèrement. Verser le reste de gelée et laisser prendre au frais jusqu'au service.

Accompagnement recommandé :

On peut ajouter une brunoise de légumes juste blanchis pour apporter un peu de légumes et de couleurs à cette préparation