

Entrées froides aux produits de la mer

Huîtres en gelée de pommes granny smith, émulsion iodée



51 min 30 min 1 min 20 min 159

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Couper quelques tranches dans une pomme et les tailler en bâtonnets.
- 2 Presser un demi citron dans un bol d'eau et y réserver les bâtonnets de pomme.
- 3 Couper le reste de pommes en gros morceaux, les réserver dans un saladier avec un filet de jus de citron.
- 4 Mettre la centrifugeuse en route et y mettre les morceaux de pommes petit à petit.
- 5 Ecumer une première fois le jus obtenu à la cuillère puis déposer deux feuilles de papier absorbant sur le jus pour récupérer la pulpe restante.
- 6 Citronner le jus et transvaser dans un verre mesure pour calculer le nombre de feuilles de gélatine nécessaire.
- 7 Compter 10 feuilles au litre, donc si on obtient 300ml, utiliser 3 feuilles.
- 8 Ramollir les feuilles dans un bol d'eau froide.
- 9 Chauffer un fond de jus de pommes au micro-onde.
- 10 Essorer la gélatine et la dissoudre dans le jus chaud à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres et l'émulsion iodée

24 unité(s) entière(s)
Huître
1 **Pomme(s)**
1 **Citron(s)**
10 g **Lécithine de soja**
1 **Gros sel**
1 **Huile d'olive**
1 **Poivre noir**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour la gelée de pomme

4 **Pomme(s)**
5 g **Feuille de gélatine**

l'aide d'une cuillère.

- 11 Mélanger le jus de pomme gélifié au reste du jus.

Étape 2

Préparation des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres au dessus d'un saladier, à l'aide d'un couteau à huître et d'un torchon.
- 2 Décoller les huîtres de leur coquille et les réserver dans le saladier avec leur jus.
- 3 Rincer les huîtres dans de l'eau fraîche et les réserver dans un bol.
- 4 Passer le jus des huîtres dans une passette et le récupérer dans un autre bol.
- 5 Rincer la passette et la poser sur un autre bol. Mettre les huîtres dans la passette et les laisser égoutter.

Étape 3

Préparation de la gelée de pomme

- 1 Rincer les coquilles à l'eau froide, gratter la partie nerveuse pour l'enlever puis bien les essuyer.
- 2 Déposer les coquilles d'huîtres sur une plaque d'oeufs vide ou des ramequins.
- 3 Remettre les huîtres dans leur coquilles, côté bombé vers le haut.
- 4 Remplir les coquilles de jus de pomme gélifié et réserver 20 minutes au réfrigérateur.
- 5 Alternative de dressage : couler la gelée dans le fond d'un verre et déposer l'huître par dessus quand elle a pris.

Étape 4

Réalisation de l'émulsion iodée

- 1 Dans un saladier, verser le jus des huîtres et le même volume de jus de pomme gélifié.
- 2 Mixer les liquides avec le mixeur plongeant pour former une écume.
- 3 Ajouter la lécithine de soja et mixer à nouveau par à coup.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les huîtres en gelée du réfrigérateur.
- 2 Déposer un épais cercle de gros sel un peu humide dans le fond de l'assiette.
- 3 Disposer les huîtres sur le gros sel.
- 4 Concasser le poivre et le saupoudrer sur les huîtres. Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive sur chaque huître.
- 5 Déposer une grosse cuillère d'émulsion iodée sur les huîtres, sans prendre le jus restant en dessous.

Terminer avec les bâtonnets de pomme déposés sur le

- 6 bord des huîtres puis râper un peu du zeste de citron vert par dessus le tout.