


*Soupes chaudes*

# Soupe d'huitres et son écume de mer



**1h15**   **40 min**   **35 min**   **0**   **462**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

### Préparation des légumes et du fumet

- 1 Couper le talon et le vert du poireau.
- 2 Éplucher l'oignon et l'ail. Dégermer l'ail.
- 3 Peler la pomme de terre à l'économe. La plonger dans l'eau froide.
- 4 Laver les légumes à l'eau claire, les réserver dans un récipient.
- 5 Émincer l'oignon au couteau éminceur. Réserver avec les gousses d'ail dans un bol.
- 6 Couper le poireau en deux dans la longueur puis l'émincer finement. Réserver.
- 7 Faire fondre du beurre dans une casserole. Ajouter ensuite l'oignon et l'ail et les faire suer.
- 8 Ajouter les arrêtes de poisson et mélanger.
- 9 Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire quelques instants.
- 10 Ajouter les queues de persil, couvrir avec de l'eau.
- 11 Dès le début de l'ébullition, baisser le feu et écumer la surface.
- 12 Une fois le fumet bien écumer, ajouter le safran et baisser encore un peu le feu.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Fumet

1 kg **Arête(s) de poisson**  
100 g **Oignon(s)**  
20 cl **Vin blanc**  
15 g **Beurre**  
10 g **Persil plat**  
2 **Gousse(s) d'ail**

### Soupe d'huitres

8 unité(s) entière(s) **Huître**  
100 g **Pomme(s) de terre**  
80 g **Poireau**  
20 cl **Crème fraîche épaisse**  
15 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
0.5 g **Safran**

### Ecume de mer

20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
1 **Poivre**

## Étape 2

### Ouverture des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres en les maintenant dans un torchon, avec un couteau à huître.
- 2 Glisser la lame du couteau aux deux tiers de l'huître et couper le nerf. Réserver le jus des huîtres dans un bol pour la suite de la préparation.
- 3 Jeter la première eau avec les impuretés, afin de nettoyer l'huître.
- 4 Décoller le muscle de l'huître pour la désolidariser de sa coquille. Réserver les huîtres dans un bol.
- 5 Récupérer les restes d'huîtres restés collés sur le dessus.
- 6 Séparer les huîtres en deux bols, un pour le bouillon et l'autre pour le dressage.

## Dressage

### 8 Huître

1 branche(s) **Coriandre**

## Étape 3

### Réalisation de la soupe

- 1 Retirer le fumet du feu et laisser infuser le temps de la préparation de la soupe.
- 2 Fondre du beurre dans une casserole et faire suer les poireaux dans coloration.
- 3 Lorsque le poireau est bien souple, passer le fumet au chinois sur la casserole.
- 4 Laisser venir l'ébullition, ajouter les pommes de terre coupées en dés et cuire 20 minutes.

## Étape 4

### Mixage de la soupe et réalisation de l'écume

- 1 Quand la soupe est prête, la transvaser dans un récipient haut et la passer au mixeur plongeant.
- 2 Égoutter les huîtres de la soupe, les ajouter à la soupe avec la moitié du jus de citron et mixer à nouveau.
- 3 Ajouter la crème fraîche épaisse, mixer encore.
- 4 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, mélanger au mixeur.
- 5 Verser tous le jus des huîtres filtré, la crème liquide et le reste du jus de citron dans le siphon.
- 6 Utiliser le siphon pour dresser la mousse.
- 7 A défaut de siphon, monter la crème à la main et intégrer ensuite le jus des huîtres.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Dresser la soupe dans un bol ou une assiette creuse, ainsi que dans une coquille d'huître.
- 2 Ajouter une couche d'écume sur le bol et l'huître.
- 3 Déposer une huître crue sur la coquille de soupe et sur le bol.
- 4 Terminer avec une pluche de coriandre.