

Entrées froides aux produits de la mer
Lingots d'huîtres en eau de mer



55 min 20 min 5 min 30 min **47**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
lingots d'huîtres**

16 unité(s) entière(s)
Huître
 8 branche(s) **Céleri-
Branche**
 4 **Echalote(s)**
 2 g **Agar-agar**
 1 **Citron(s)**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Placer un chinois au dessus d'un saladier. Ouvrir les huîtres, les retirer de leurs coquilles à l'aide d'un couteau et les placer dans le chinois.
- 2 Éplucher et ciseler finement l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 A l'aide d'un économe, retirer la première pellicule du céleri, couper les extrémités puis le tailler en petits dés. Réserver dans un saladier.
- 4 Râper le zeste du citron au-dessus du céleri. Poivrer et réserver.
- 5 A l'aide d'une fourchette, déposer les huîtres dans un saladier. Filtrer leur jus et le verser dans un bec verseur. Il faut environ 1/4 de litre de jus (pour 4 personnes), sinon ajouter de l'eau pour compléter.

Étape 2

Confection des lingots

- 1 Verser le jus d'huîtres dans une casserole, ajouter l'agar agar. Porter à ébullition tout en fouettant.
- 2 A ébullition, verser le jus dans le bec verseur.

- 3 Avec une fourchette, disposer une huître dans chaque moule. Ajouter l'échalote, poivrer puis verser le jus.
- 4 Avec la pointe d'un couteau, soulever l'huître afin de répartir le jus.
- 5 Réserver le tout au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les lingots du réfrigérateur, les démouler délicatement.
- 2 Disposer du céleri au centre des assiettes de dressage puis l'étaler de manière à pouvoir déposer les lingots dessus.
- 3 A l'aide d'une spatule, dresser délicatement les lingots côte à côte sur la garniture.
- 4 Zester un peu de citron jaune au-dessus des assiettes, disposer un petit tas d'échalote sur chacune. Servir.