

Purées

Purée aux algues et aux huîtres



30 min	10 min	20 min	0	270
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

30 g **Wakamé(s)**
déshydraté(s)
 3 unité(s) entière(s) **Huître**
 500 g **Pomme(s) de terre**
 80 g **Beurre**
 20 g **Epinard**
 2 c. à soupe **Ricotta**
 1 **Wasabi**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire tremper les algues dans un récipient rempli d'eau froide pendant 30 minutes afin de les réhydrater.
- 2 Remplir une casserole d'eau, déposer les pommes de terre, saler et démarrer la cuisson à froid.
- 3 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres. Vider les huîtres de leur eau et attendre que celle-ci se renouvelle.
- 4 Égoutter les algues réhydratées dans une passoire en les pressant bien. Réserver.
- 5 Passer le beurre 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre.
- 6 Dans le bol d'un blender, verser le beurre fondu, les huîtres avec leur eau, les algues, les épinards, la ricotta et le wasabi. Mixer rapidement et réserver.

Étape 2

Préparation de la purée

- 1 Une fois les pommes de terre cuites, retirer la casserole du feu.
- 2 Eplucher les pommes de terre avec un couteau et les

mettre dans un saladier. Écraser les pommes de terre à la fourchette sans trop insister.

- 3 Incorporer le mélange d'algues et d'huîtres à la maryse puis mélanger. Saler et mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre du gros sel au milieu d'une assiette de dressage et déposer les coquilles d'huîtres.
- 2 Remplir les coquilles avec la purée. Décorer avec quelques feuilles d'algues tout autour et servir.