

Entrées froides aux produits de la mer

Déclinaison d'huîtres


1h50

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

0

REPOS

207

CALORIES

Étape 1

Préparation des échalotes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un plat allant au four, déposer un lit de gros sel puis poser par dessus les échalotes.
- 3 Lorsque le four est chaud, enfourner le plat durant une trentaine de minutes.
- 4 Pour vérifier la cuisson, planter un couteau d'office à travers les échalotes, il doit s'enfoncer sans rencontrer de résistance.

Étape 2

Préparation du tartare pour les Belons

- 1 Mettre une casserole d'eau à bouillir. Préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 2 Avec un couteau d'office, réaliser une incision en croix à la base de la tomate.
- 3 Lorsque l'eau bout, monder la tomate une quinzaine de secondes puis la plonger dans l'eau glacée.
- 4 Peler la tomate et l'éponger sur du papier absorbant.
- 5 Avec un couteau d'office, couper la tomate en quatre, puis ôter les pépins.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les belons

12 unité(s) entière(s) **Huître**
0.5 **Mangue**
1 **Tomate(s)**
30 g **Oignon(s)**
4 feuille(s) **Basilic**
1 **Huile d'olive**
2 branche(s) **Cerfeuil**

Ingrédients pour les spéciales n°3

8 unité(s) entière(s) **Huître**
4 **Echalote(s)**
1 **Gros sel**
3 cl **Vin blanc**
10 cl **Lait entier**

Ingrédients pour les fines de claire n°4

12 unité(s) entière(s) **Huître**
12 feuille(s) **Epinard**

- 6 Tailler les pétales en fine brunoise et réserver dans un petit saladier.
- 7 Peler la mangue à vif puis tailler la chair en tranches, puis en bâtonnets et pour finir, en brunoise de la même taille que les tomates.
- 8 Mélanger la mangue et la tomate dans le saladier.
- 9 Éplucher l'oignon avec un couteau d'office et le rincer.
- 10 Le ciseler finement avec un couteau éminceur et l'ajouter dans le saladier.
- 11 Prendre les feuilles de basilic, les superposer puis les rouler et les émincer finement, ajouter au mélange mangue / tomate et assaisonner d'huile d'olive.
- 12 Réserver au réfrigérateur.

1 pincée(s) **Poivre Mignonette**
50 g **Beurre**
1 **Sel**

Étape 3

Finition des échalotes

- 1 Vérifier la cuisson des échalotes et sortir le plat du four.
- 2 Couper les échalotes en deux, récupérer la pulpe avec une cuillère à café et la hacher avec l'éminceur.
- 3 Re-répartir la pulpe dans les demi-coques d'échalotes et les réserver.

Étape 4

Préparation des feuilles épinards

- 1 Mettre une casserole d'eau salée à bouillir.
- 2 Préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 3 Préparer également une assiette avec du papier absorbant.
- 4 Rincer à l'eau froide les feuilles d'épinard en branches afin de retirer le sable.
- 5 Lorsque l'eau est en ébullition, plonger les feuilles et les blanchir durant une vingtaine de secondes puis les égoutter avec l'écumoire et les plonger dans l'eau glacée.
- 6 Égoutter les feuilles et les mettre à sécher sur l'assiette avec le papier absorbant.

Étape 5

Préparation des huîtres spéciales n°3

- 1 Préparer un saladier et poser une passette par dessus.
- 2 Ouvrir les huîtres à l'aide du couteau prévu à cet effet au dessus du saladier afin de récupérer les huîtres et de filtrer le jus.
- 3 S'assurer qu'il ne reste pas d'écailles de coquille ni dans le jus, ni sur les huîtres.
- 4 Placer le saladier avec la passette au réfrigérateur.

Étape 6

Préparation des huîtres fines de claires n°4

- 1 Effectuer la même opération pour ces huîtres et garder

les coquilles vides.

- 2 S'assurer également qu'il ne reste pas d'écailles de coquilles ni dans le jus, ni sur les huîtres.
- 3 Tiédir le jus filtré dans une casserole et y pocher les huîtres spéciales n°4 quelques secondes.
- 4 Sortir les huîtres et les déposer sur une assiette.
- 5 Ajouter la mignonnette dans le jus d'huîtres de cuisson et le faire réduire au 1/3 à feu doux.
- 6 Pendant ce temps, récupérer les feuilles d'épinard et enlever les grosses tiges, entourer les huîtres pochées avec ces feuilles.
- 7 Lorsque le jus est réduit, le monter avec le beurre coupé en parcelles et réserver au chaud.

Étape 7

Finition des huîtres Belons

- 1 Ouvrir les huîtres Belons et s'assurer qu'il ne reste pas de coquilles.
- 2 Les placer sur assiette et déposer par dessus le tartare mangue / tomate.

Étape 8

Finition des huîtres spéciales n°3

- 1 Récupérer le saladier avec le jus et les huîtres spéciales n°3
- 2 Verser le jus dans une petite casserole et y ajouter le vin blanc.
- 3 Tiédir le mélange et y pocher les huîtres quelques secondes puis les égoutter.
- 4 Ajouter le lait dans la casserole et maintenir au chaud afin de réaliser l'émulsion.

Étape 9

Dressage

- 1 Placer les coquilles vides sur des assiettes.
- 2 Déposer dans chaque coquille une huître enroulée de feuille d'épinard et verser par dessus le jus d'huîtres réduit, monté au beurre.
- 3 Dresser les coques d'échalotes sur assiette et déposer dans chacune une huître spéciale n°3 pochée sur la pulpe hachée.
- 4 Émulsionner avec le mixeur plongeant l'émulsion d'huître et déposer l'écume par dessus.
- 5 Déposer sur chaque huître Belon une sommité de cerfeuil.