



Entrées froides aux produits de la mer

Oursin et courge



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

442

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Oursin, potimarron

4 unité(s) entière(s)

Oursin(s)

1 Potimarron(s)

20 cl **Huile d'olive**

1 Citron(s)

Étape 1

Préparation du potimarron

- 1 Découper le potimarron en tranches à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Enlever la peau du potimarron.
- 4 Passer les morceaux à la centrifugeuse pour en extraire le jus.

Étape 2

Préparation de l'oursin

- 1 Prendre un oursin avec un torchon.
- 2 Découper l'oursin avec un ciseau au dessus du lavabo. Faire une entaille au niveau de la bouche de l'oursin, puis tourner autour.
- 3 Vider l'oursin de son jus dans sa main pour récupérer tout le corail.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser l'oursin au centre d'une assiette creuse.

- 2 Découper une tranche de citron.
- 3 Verser délicatement le jus de courge dans l'oursin, à hauteur d'ouverture.
- 4 Ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- 5 Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.