

*Finger food*

# Huîtres et leur gelée à la tequila



**50 min** 40 min 10 min **0** **341**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la gelée

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide.
- 2 Les feuilles de gélatine se mélangeront plus facilement dans la préparation chaude.
- 3 Peler et hacher grossièrement le gingembre à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Découper le piment jalapeño.
- 5 Peler les citrons verts, le citron jaune et l'orange.
- 6 Couper les agrumes en deux.
- 7 Assaisonner le jus de sel.
- 8 Verser l'eau et le jus dans une casserole et faire chauffer.
- 9 Ajouter les zestes, le jalapeño et le gingembre. Mélanger.
- 10 Ajouter le sirop d'agave et laisser frémir.
- 11 Dès que les feuilles de gélatine sont ramollies, les enlever de l'eau et les essorer à la main pour enlever l'excès d'eau. Réserver.
- 12 Ajouter la tequila une fois que la préparation commence à bouillir.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la gelée

100 ml **Téquila**  
 1 c. à café **Racine de gingembre**  
 1 c. à soupe **Sirop d'agave**  
 2 **Citron(s) vert(s)**  
 1 **Citron(s)**  
 1 **Orange(s)**  
 0.5 **Piment(s)**  
 1 **Sel**  
 100 ml **Eau**  
 3 **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour la sangrita verte

40 cl **Jus d'ananas**  
 8 g **Gingembre frais**  
 0.5 **Piment(s)**  
 1 botte(s) **Coriandre**  
 1 botte(s) **Menthe fraîche**  
 1 c. à soupe **Sirop d'agave**  
 2 **Citron(s) vert(s)**

- 13 Mélanger rapidement puis filtrer.
- 14 Fouetter la gélatine jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.
- 15 Verser la préparation dans deux ramequins et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 16 Pour faire moins de gelée, ne verser qu'une fine couche et laisser au réfrigérateur pendant 25 minutes.

## Étape 2

### Préparation de la sangrita verte

- 1 Couper les citrons verts en deux et presser le jus.
- 2 Verser les jus d'ananas et de citron dans le blender.
- 3 Ajouter le gingembre après l'avoir grossièrement pelé et haché.
- 4 Découper le jalapeño en tranches. En garder quelques unes pour le dressage et mettre dans le blender.
- 5 Ajouter le sirop d'agave.
- 6 Tailler la menthe et l'ajouter.
- 7 Faire de même avec la coriandre en gardant les tiges. Garder quelques feuilles pour le dressage. Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 8 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 9 Filtrer pour enlever les grumeaux. Recueillir le reste du liquide grâce à une cuillère.
- 10 Verser dans une carafe et réserver au frigo pendant 1 heure.

## Étape 3

### Préparation du mélange d'herbes et de la vinaigrette

- 1 Enlever les plus grosses tiges de l'aneth.
- 2 Ciseler la coriandre, l'aneth et la ciboulette très finement à l'aide d'un couteau de chef et réserver.
- 3 Eviter de trop hacher les herbes pour ne pas les abîmer.
- 4 Zester la moitié des citrons et de l'orange puis les débarrasser dans un saladier et mélanger.
- 5 Enlever les pépins du piment rouge, tailler finement à l'aide du couteau et ajouter au saladier.
- 6 Récupérer le jus des citrons et de l'orange à l'aide d'un presse-agrumes et verser dans un saladier à part.
- 7 Ajouter le vinaigre de riz et le sirop d'agave.
- 8 Emincer l'échalote à l'aide du couteau de chef puis ajouter au jus.
- 9 Couper finement l'ail et ajouter un peu de jus d'agrumes.
- 10 Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et de la tequila.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir la gelée et la sangrita verte du réfrigérateur.
- 2 Déposer la gelée sur la planche à découper et la tailler

1 pincée(s) **Sel**

#### Ingrédients pour le mélange d'herbes

0.5 botte(s) **Coriandre**  
 0.5 botte(s) **Aneth**  
 0.5 botte(s) **Ciboulette**  
 0.5 **Piment(s)**  
 1 **Citron(s) vert(s)**  
 1 **Citron(s)**  
 1 **Orange(s)**

#### Ingrédients pour la vinaigrette

1 c. à soupe **Sirop d'agave**  
 2 c. à soupe **Vinaigre de riz**  
 0.5 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Echalote(s)**  
 1 **Téquila**  
 1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

12 unité(s) entière(s) **Huître**  
 170 ml **Téquila**  
 15 c. à soupe **Gros sel**

en petits cubes.

- 3 Ajouter au saladier d'herbes et mélanger.
- 4 Faire un tas avec du gros sel sur une assiette pour faire un lit pour les huîtres.
- 5 Placer les huîtres sur le sel et décorer avec les herbes mises de côté plus tôt.
- 6 Décoquiller les huîtres puis verser de la vinaigrette sur chacune d'entre elles.
- 7 Faire attention à ce que les huîtres soient bien posées à plat pour que la sauce ne se renverse pas.
- 8 Ajouter de la gelée à la tequila sur chaque huître.
- 9 Verser de la tequila dans un verre à shot et de la sangrita verte dans un autre. Servir aussitôt.