

Entrées chaudes aux produits de la mer
Huîtres, réglisse et brie



1h25 **35 min** **20 min** **30 min** **509**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des huîtres et de la gelée de pommes

- 1 Inutile d'ouvrir les huîtres vivantes. Poser les huîtres sur un plateau avec du papier aluminium, mettre dans le four directement à 40°C pendant 4-5 minutes.
- 2 Couper la pomme en morceaux, la placer dans la centrifugeuse pour extraire le jus.
- 3 Mettre le jus de pomme dans une casserole, la mettre à chauffer sur feu moyen.
- 4 Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu. Retirer l'écume qui s'est formée à la surface.
- 5 Filtrer le jus de pomme au travers d'un chinois placé sur un saladier.
- 6 Puis recommencer l'opération. Couvrir un chinois avec un torchon mouillé, le placer au dessus d'une casserole. Filtrer le jus de pomme chaud, afin d'obtenir un liquide transparent. Ajouter l'agar agar dans la casserole. Porter à ébullition. Sortir les huîtres du four.
- 7 Mettre le beurre dans une deuxième casserole, mettre à chauffer afin de réaliser un beurre noisette. Pour cela, le laisser bouillir pendant quelques minutes.
- 8 Quand la gelée bout, la retirer du feu et la verser dans un chinois placé au-dessus d'un saladier. Réserver la

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres et la gelée de pomme

8 unité(s) entière(s) **Huître**
 3 g **Agar-agar**
 1 **Pomme(s)**

Ingrédients pour l'émulsion au réglisse

250 g **Beurre**
 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 c. à soupe **Poudre de réglisse**

Ingrédients pour la crème de Brie

100 g **Brie**
 100 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

gelée de pommes au réfrigérateur.

- 9 Ouvrir les huîtres avec un couteau. Jeter la première eau.
- 10 Rincer les huîtres rapidement s'il reste des morceaux de coquilles, les réserver dans une assiette.
- 11 Verser la crème dans une casserole, mettre à chauffer.
- 12 Mettre le fromage de brie dans un mixeur.
- 13 Verser la crème chaude dans le mixeur avec le fromage, mixer jusqu'à obtention d'une crème. Réserver dans la casserole, la laisser refroidir.
- 14 Retirer le beurre noisette du feu, le laisser refroidir.

4 g **Poireau**
4 **Bâton(s) de réglisse**
1 **Pousses d'épinard**
1 trait **Huile d'olive**

Étape 2

Préparation du sabayon

- 1 Mettre la poudre de réglisse dans une casserole avec un peu d'eau. Porter à ébullition.
- 2 Fouetter les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs.
- 3 Ajouter progressivement le mélange avec la poudre de réglisse dans les oeufs fouettés.
- 4 Ajouter le beurre noisette dans la préparation au travers d'un chinois. Fouetter. Veiller à ne pas mettre les morceaux de beurre brûlé.
- 5 Verser le mélange dans un siphon, insérer une cartouche de gaz puis secouer.
- 6 Mettre une casserole d'eau à chauffer, placer le siphon dedans pour maintenir au chaud.
- 7 La crème de brie doit figer légèrement et devenir bien crémeuse en refroidissant.
- 8 Laver le poireau, le cuire à sec dans une poêle jusqu'à carbonisation d'un côté.
- 9 Prendre un morceau de papier sulfurisé, le poser sur le poireau avec un poids dessus pour qu'il colore de façon uniforme.
- 10 Démouler la gelée sur une feuille de papier sulfurisé.
- 11 Couper la gelée en petits cubes pour la décoration et en fines lamelles de la taille de l'huître. Réserver le poireau. réchauffer les huîtres dans le four éteint.

Étape 3

Dressage

- 1 Vérifier l'assaisonnement, les textures et la chaleur de chaque élément avant de commencer le dressage.
- 2 Couper un bâton de réglisse en deux.
- 3 Parsemer l'assiette d'un peu de poudre de réglisse. Verser un peu de crème de brie au centre.
- 4 Mettre deux huîtres sur la crème de brie.
- 5 Placer les lamelles de gelée de pomme sur les huîtres et les petits cubes autour des huîtres.
- 6 Placer le poireau et deux bâtons de réglisse à côté des huîtres. Les bâtons de réglisse sont décoratifs.
- 7 Sur feu vif, faire chauffer un filet d'eau et d'huile d'olive. Faire tomber les pousses d'épinard rapidement dans la

poêle chaude.

- 8 Verser le sabayon sur les huîtres, disposer les petites pousses d'épinard dessus. Servir sans attendre.