



Huître en gelée d'eau de mer, jaune d'œuf pommade, beurre noisette

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 huîtres Gillardeau numéro 3
- 100 gr de pousses d'épinards
- 250 gr de beurre
- 1 échalote hachée
- 10 cl de vin blanc
- 4 jaunes d'œufs congelés
- 50 gr de chapelure
- 1 citron jaune bio

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une poêle. Avant coloration, ajoutez le zeste d'un demi citron et la chapelure. Mélangez et laissez colorer ;
2. Versez le beurre dans un plat et placez-le au réfrigérateur ;
3. Faites pocher quelques secondes les huîtres dans de l'eau salée ;
4. Sortez le beurre du réfrigérateur et travaillez-le en pommade. Etalez cette pâte sur du papier sulfurisé et aplatissez-la au rouleau à pâtisserie. Placez cette « plaque » au congélateur ;
5. Faites blanchir les pousses d'épinard, épongez-les et enveloppez une huître dans chaque feuille ;
6. Mélangez l'échalote hachée avec le vinaigre de vin, salez et poivrez. Passez ensuite ce mélange et mettez le vinaigre dans un poêlon et faites chauffer ;

Dressage

1. Déposez 2 feuilles d'épinards farcies dans une coupe, déposez quelques échalotes par-dessus et 3 pointes de jaunes d'œufs. Salez et poivrez.
2. Au dernier moment, sortez la feuille de beurre noisette et découpez des ronds avec un emporte-pièce trempé quelques secondes dans de l'eau bouillante.
3. Placez ce disque sur la coupe et versez immédiatement le vinaigre chaud par-dessus.

Bon appétit