

RECETTE
AUTOMNE

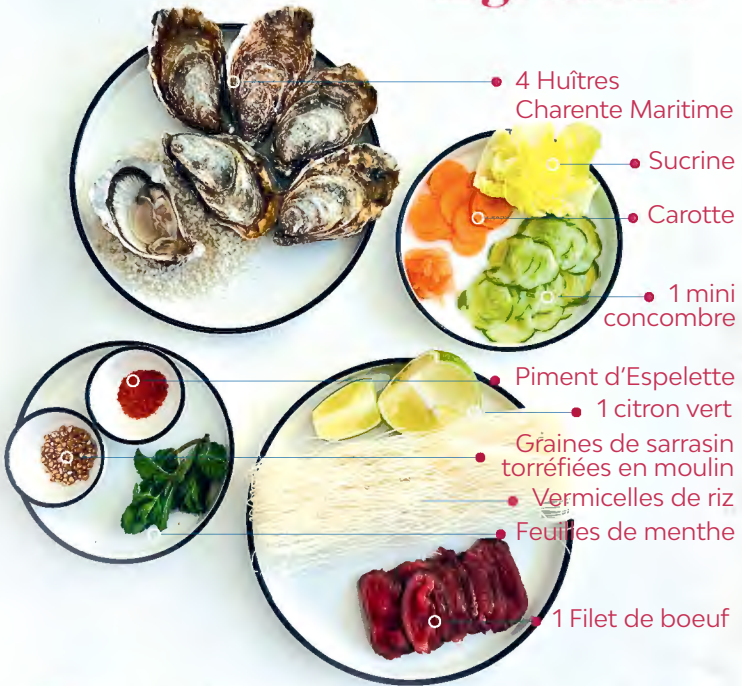
Huîtres

BÒ BÚN
EN BOUCHÉES TERRE-MER



HUÎTRES
Charente Maritime
HCM

Ingrédients



Recette

Cuire les vermicelles de riz 5' dans l'eau bouillante.

Façonner des tresses puis les rouler en nid de 5 à 6 cm.

Faire dorer le dessous des nids dans un fond d'huile végétale.

Saisir le filet de bœuf préalablement salée.

Couper de fines lamelles.

Tailler le concombre et la carotte en fines rondelles à la mandoline.

Faire mariner les légumes taillés dans la sauce Nem.

Prélever les petites feuilles au cœur de la sucrine.

Hâcher les Huîtres Charente Maritime en tartare.

Sur chaque nid, superposer quelques rondelles de légumes, une feuille de menthe, une feuille de sucrine, une lamelle de viande et enfin, une petite cuillère de tartare d'huître.

Verser une cuillère de sauce et quelques gouttes de jus de citron.

Ajouter une petite feuille de menthe, quelques tours de moulin avec du sarrasin torréfié et une pincée de piment d'Espelette.

Servir trois bouchées par convive, accompagnées d'une Huître Charente Maritime fraîche réhaussée au citron vert et d'un petit bol de sauce.

Bonne dégustation !