



HUÎTRES FUMÉES

en cocotte aux aiguilles de pin,
gelée d'eau de mer et ses condiments





HUÎTRES FUMÉES

en cocotte aux aiguilles de pin,
gelée d'eau de mer et ses condiments



4 personnes



30 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres HCM

1/2 échalote

3 cl de vinaigre balsamique

3 cl de sauce Yuzu Ponzu

1/2 citron vert

1/2 cédrat

1 pincée d'Agar-Agar

un fond de cocotte

d'aiguilles de pin

1 Ouvrir les huîtres et récupérer la première eau dans une casserole. **Laisser le chapeau sur les huîtres.**

2 Mettre les aiguilles de pin au fond de la cocotte puis y déposer les huîtres avec le chapeau. Allumer les aiguilles au chalumeau. Lorsqu'elles sont bien prises, mettre le couvercle et **laisser fumer 15 minutes environ.**

3 Mettre l'eau des huîtres à chauffer avec une pincée d'agar-agar, faire frémir une minute environ et y verser le vinaigre, la sauce yuzu ponzu, ajoutez l'échalote émincée, puis ensuite rapper les zestes d'un demi cédrat et d'un demi citron vert.

4 Récupérer les huîtres et enlever les couvercles.
Déposer une cuillère à soupe de gelée "tremblotante" dessus.

BONNE
dégustation