

À la
découverte d'une
claire

1

Axel Chomel
Institut
Paul Bocuse




Marennes
Oléron

JEUNES TALENTS 2019
Catégorie Supérieure
Trophée Or



huitresmarennesoleron.com

Les seules huîtres
certifiées en France



INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

- 12 huîtres n°2 spéciales de claires IGP
- 2 pommes Granny Smith
- 5 cl de crème
- 2 g d'agar-agar
- 300 g de chou kale
- 151 g de beurre de cacao
- 2 échalotes
- 60 g de noisettes entières
- 1 ail noir
- 4 cl de vinaigre blanc
- 2 citrons
- 2 cl de sirop de grenadine
- 2 g de lécithine de soja
- 20 cl de cidre
- Colorant vert
- Huile de noisette

LA GELÉE D'HUÎTRES

Ouvrir les huîtres et garder leur eau dans un récipient à part.

Les passer dans une charlotte puis les faire chauffer en y ajoutant l'agar-agar.

Débarrasser dans les assiettes puis mettre le tout au frais.

LE TARTARE D'HUÎTRES

Enlever les membranes de l'huître puis couper en tartare.

Réaliser une brunoise de pommes Granny Smith et y ajouter les noisettes torréfiées.

Disposer le tout dans les moules puis les réserver au frais.

L'HUÎTRE MARINÉE

Faire mariner les huîtres dans le citron et le vin blanc avant de les pocher au four vapeur pendant 2 minutes.

LA PURÉE D'AIL NOIR

Éplucher l'ail noir et le mixer avec la crème.

LES ROULEAUX DE CHOU KALE

Faire blanchir le chou puis le rouler avec l'huître.

Assaisonner le tout d'huile de noisette.

LES PICKLES D'ÉCHALOTES

Couper les échalotes afin de réaliser des rondelles et les faire bouillir dans une russe avec l'eau, le vinaigre et le sirop de grenadine. Puis verser dans un récipient avec les échalotes.

L'ÉCUME D'EAU DE CITRON

Dans un bahut : mélanger l'eau, le jus de citron, les zestes, la lécithine de soja puis mixer le tout. Dresser les 4 assiettes.

BONNE *dégustation !*