

Trois variations
d'huîtres

3

Jun Young Kim
Institut Paul Bocuse




*Marennes
Oléron*

JEUNES TALENTS 2019
Catégorie Supérieure
Trophée Bronze



huitresmarennesoleron.com

Les seules huîtres
certifiées en France



INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

GOÛT TERRE

PURÉE DE PETITS POIS

- **300 g** de petits pois frais
- **100 g** de beurre doux
- **10 g** de bicarbonate de soude
- Sel, poivre

HUÎTRE PIMENTÉE AU CHORIZO

- **6** huîtres n°2 spéciales de claires IGP
- Huile d'olive vierge extra
- **150 g** de chorizo standard
- **10 g** de piment d'Espelette en poudre
- **30 g** de pignons de pain
- **1** barquette de vene cress

GOÛT MER

MARINADE HUÎTRE POUR GELÉE

- **6** huîtres n°2 spéciales de claires IGP
- **1** combawa frais
- **2** échalotes
- **1** pomme Granny Smith
- **1** barquette d'atsina cress

GELÉE D'HUÎTRE

- **12 g** de gélatine en feuille
- **4 g** d'agar-agar
- Jus d'huîtres

GOÛT CIEL

MOUSSE FRUIT PASSION

- Jus d'huîtres
- **5 g** de lécithine de soja texturas
- **2** fruits de la passion (maracuja) frais
- **8** fleurs d'ail blanches

PECTINE CITRON

- **2** citrons jaunes frais
- Sucre
- Agar-agar

LA PURÉE DE PETITS POIS

Cuire à l'anglaise les petits pois avec le bicarbonate pendant 3 minutes.

Ensuite refroidir et les mixer à l'aide d'un mélangeur. Passer au tamis, puis monter au beurre.

Vérifier l'assaisonnement.

LA MARINADE D'HUÎTRES

Dans un saladier, ajouter le combawa zesté, l'échalote ciselée, la pomme taillée en mirepoix, le piment d'Espelette et les huîtres coupées en 4. Vérifier l'assaisonnement.

LA GELÉE D'HUÎTRES

Tremper la gélatine dans l'eau glacée. Porter à ébullition le jus d'huîtres, ajouter la gélatine ramollie et l'agar-agar. Faire prendre au froid sur une plaque.

L'HUILE DE CHORIZO

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole puis y ajouter les chorizos en petits morceaux. Laisser infuser puis passer au chinois. Ouvrir l'huître pour déposer des chorizos en petits bâtonnets. Mettre l'huile sur un papier film et faire la ballotine.

L'ÉMULSION FRUIT DE LA PASSION

Mélanger le jus d'huîtres et l'eau. Hors du feu, mettre le jus de fruits de la passion, laisser infuser pendant 10 minutes, puis passer au chinois. Mettre la lécithine de soja pour obtenir la mousse à l'aide d'un mixeur-plongeur.

LA PECTINE CITRON

Porter tout à ébullition pendant 1 minute, refroidir, mixer et passer au chinois tamis.

BONNE *dégustation !*