

L'huître Marennes Oléron comme une île

cœur de butternut &
châtaignes au pineau des Charentes

2

Romain Nouveau
École Ferrandi
Paris




**Marennes
Oléron**

JEUNES TALENTS 2019
Catégorie Supérieure
Trophée Argent



huitresmarennesoleron.com

Les seules huîtres
certifiées en France



INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

ÉLÉMENTS DE BASE

- 24 huîtres n°2 spéciales de claires IGP
- 30 g de châtaignes
- 10 g de laitue de mer
- Pineau des Charentes

INSERT À

BLANC MANGER

- 2 kg de courge butternut

BOUILLON IODÉ

- 200 g de poireaux
- 200 g de carottes
- 50 g de wakamé
- 200 g d'oignons

BLANC MANGER AUX ALGUES

- 20 cl de blanc d'œufs pasteurisés
- 2 cuillères de nori haché
- 5 g de ciboulette

PÂTE "FILET NOIR"

- 25 g de beurre pommade
- 15 g de sucre glace
- 3 cl de blanc d'œufs pasteurisés
- 35 g de farine
- 2 ml d'encre de seiche
- Sel



L'INSERT À BLANC MANGER

Peler à vif les butternuts. À l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre, tailler des palets de 5 mm d'épaisseur. Tailler des ovales de même épaisseur avec le même gabarit. Glacer à blanc. Centrifuger le reste de la courge butternut puis mettre le jus à réduire.



LE BOUILLON IODÉ

Tailler finement les différents éléments du bouillon puis mouiller à 1,5 fois le volume dans une russe. Laisser bouillir.



LA PÂTE "FILET NOIR"

Réaliser la pâte "filet noir" en suivant l'ordre des ingrédients. Mettre la pâte dans un cornet puis réaliser le filet. Enfourner à 180°C à sec pendant 4 minutes.



LE BOUILLON ET LES HUÎTRES

Passer le jus de butternut au chinois étamine, ajouter 2 ml de pineau puis réserver au frais dans une poche à douille. Plonger 20 huîtres dans l'eau bouillante pendant 30 secondes puis dans l'eau froide. Les ouvrir en gardant le jus de côté. Passer le bouillon au chinois étamine puis laisser réduire de nouveau. Passer à la chaussette, ajouter quelques gouttes de pineau et mettre en saucière.



LE DRESSAGE

Faire frire des morceaux de laitue de mer. Monter les blancs puis ajouter le nori et la ciboulette hachée. Beurrer les cercles avec un papier cuisson puis réaliser le montage avec au centre un tartare d'huîtres et de châtaignes hachées. Cuire au four vapeur à 80°C pendant 5 minutes puis insérer le butternut au milieu. Lustrer 12 huîtres au pineau puis faire un nœud de laitue de mer autour. Dresser l'assiette.

BONNE *dégustation !*