

HUITRES CHAUDES AU CIDRE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Huître creuses 30 pièces

SAUCE AU CIDRE

Cidre 0.30 litre
Fumet de poisson 0.10 litre
Beurre 0.080 kg
Crème fouetter 0.10 litre
Sel / Poivre PM

GARNITURE

Dés de pommes sautées QS
Dés de pain de mie, sautés au beurre clarifié

ÉLÉMENTS DE DÉCOR

Gros sel gris de Guérande QS
Baies roses QS

PROGRESSION

1. Ouvrir les huîtres, décoller la chair, récupérer le jus, le filtrer, frémir les huîtres à faible ébullition.

2. Réduire le cidre et le fumet ensemble à glace, monter au beurre, puis ajouter la crème montée.

3. Garnir les coquilles d'huîtres avec les dés de pommes et les croûtons. Recouvrir de sauce et voiler sous la salamandre.

4. Dresser harmonieusement
Sur un lit de gros sel.