



CAPPUCCINO D'HUITRES AUX POIREAUX



Pour 6 personnes : 18 huîtres, 1 beau poireau ou 2 petits, 6 baies de genièvre, 70cl de crème liquide, sel, poivre, huile d'olive, éclats de noisettes.

Ouvrez les huîtres, les retirer de leur coquille, récupérez le jus et filtrez le. Réservez les 6 plus belles pour la finition recouvertes d'un film alimentaire au réfrigérateur.

Emincez finement le blanc du poireau, conservez un peu de vert. Faîtes suer le blanc 3minutes dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez la crème et cuire à frémissements 10mn. Mixez la cuisson puis ajoutez dans le bol du mixeur 12 huîtres + 4 à 6 cs de leur eau. Continuez à mixer une bonne minute. Rectifiez l'assaisonnement et poivrez.

Suez quelques minutes à l'huile d'olive le vert du poireau finement émincé et le genièvre. Réservez.

Dressez dans 6 tasses, 1 huître, ajoutez le capuccino réchauffé et émulsionné, décorez le centre avec un peu de vert de poireau tiède, sans le genièvre, parsemez de quelques noisettes concassées.



TERRINE D'HUITRES EN GELEE



Pour une petite **terrine japonaise** préalablement mouillée puis recouverte de film alimentaire.

20 huîtres, 200gr. d'échalotes, 100gr. d'épinards, 15cl. de vin rouge corsé, 3 feuilles de gélatine.

Ouvrez les huîtres en récupérant leur eau.

Coupez les échalotes en fines rondelles et faites les cuire à l'eau bouillante salée en les gardant légèrement croquantes. Les rafraîchir et les mettre dans 1 casserole avec le vin rouge. Réduisez de moitié et assaisonnez de sel, poivre et 1 cc de sucre. Egouttez les échalotes et conservez la réduction de vin rouge au coin du feu.

Plongez 30 secondes les épinards équeutés dans de l'eau bouillante, égouttez les et séchez les. Faites tremper à l'eau froide les feuilles de gélatine.

Pochez légèrement les huîtres dans leur eau. Les égoutter et ajoutez leur eau au vin rouge réduit. Portez à ébullition, écumez si nécessaire, et ajoutez la gélatine essorée. Passez au chinois et rectifiez l'assaisonnement.

Montez la terrine en mettant 1 couche d'épinards, 1 couche d'échalotes confites, des huîtres, en terminant par 1 couche d'épinards. Coulez le jus d'huîtres au vin rouge dessus et réserver 12 h. au frais.

Vous pouvez décorer l'assiette de service de lamelles d'endives et de petits bouquets de brocolis blanchis assaisonnés d'un filet de jus de citron et d'huile de noisette.

