

les recettes d'Alice

Huîtres tièdes Émulsion de parmesan



4 personnes



tendance



Plat festif



Cher



15 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

20 huîtres moyennes
2g agar-agar
10 cl de crème fraîche

100 g de parmesan râpé
Sel poivre
5 cl de vin blanc sec

MATERIEL NECESSAIRE

Siphon

PREPARATION ET REALISATION

1-Ouvrir les huîtres et les séparer de leur coquille. Récupérer le jus et le faire chauffer, il ne doit pas bouillir. Pocher les huîtres pendant quelques secondes puis réserver au chaud.

2- Mélanger l'agar agar à la crème puis faire chauffer avec le vin blanc. Donner un bouillon. Mélanger à l'eau des huîtres et au parmesan. Mixer finement. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Filtrer et verser dans le siphon. Fermer et insérer 1 cartouche de gaz. Replacer les huîtres dans leur coquille. Bien secouer le siphon et répartir l'émulsion. Servir de suite

CONSEILS ET ASTUCES

Décorer de brins de ciboulette.

Alice Délice

