



HUITRES A LA GELEE D'EAU DE TOMATES ET CREME D'ARTICHAUT TRUFFEE



Facile

Préparation: 45 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 12 huîtres:

12 huîtres n° 1 ou 2

1 sachet de dés de tomates Picard ou 6 tomates (en hiver, les tomates Picard sont plus juteuses).

4 fond d'artichauts frais ou surgelés

2 càs d'huile aromatisée à la truffe

1 càs de crème

1 feuille ½ de gélatine ramollie dans l'eau froide

L'avant veille:

Prendre un sac de dés de tomates Picard ou 6 tomates pelées, épépinées et coupées en petits dés. Laisser le sac à température ambiante pour qu'il dégèle naturellement ou poser les dés sur une passoire avec un peu de sel pour qu'elles dégorgent.

Faire cuire les fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante pas trop salée. Quand ils sont tendres, les laisser refroidir et le mixer avec l'huile de truffe et la crème jusqu'à l'obtention d'une purée très fine. Réserver au frais.

La veille:

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Filtrer l'eau des tomates surgelées.

Ouvrir les huîtres et jeter leur première eau. Les débarrasser dans un petit saladier, elles vont refaire de l'eau. Réserver au frigo.

Mélanger l'eau des tomates avec l'eau reformée par les huîtres pour avoir 20 cl de liquide.

Chauffer suffisamment ce liquide (au micro-ondes éventuellement) pour faire dissoudre la gélatine ramollie et essorée. Ne pas ajouter de sel, l'eau des huîtres est assez salée.

Réserver au froid pour que le gelée prenne.

Porter le restant de l'eau des huîtres non utilisée pour la gelée à ébullition. Remettre les huîtres dans cette eau bouillante et les laisser pocher 30 secondes. Cela permet de les garder jusqu'au lendemain sans risque.

Le jour J:

Dans les coquilles lavées et séchées ou dans des jolies cuillères, déposer ½ càc de purée d'artichauts, une huître et 2 càc de gelée d'eau de tomate, remettre au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Pour faire tenir mes coquilles d'huîtres, j'ai fait un lit de gros sel. En plus d'être pratique, je trouve ça assez joli.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

