

Huîtres en gelée de pommes

Ingrédients :

- 24 Huîtres creuses bien charnues et non laiteuses
- 2 Pommes vertes granny smith
- 2 feuilles de gélatine
- 1 grosse échalote
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'aneth

Préparation :

1. Coupez les pommes en quartier et passez les à la centrifugeuse pour obtenir 12 cl environ de jus (sinon prenez du jus de pommes non sucré tout fait). Ouvrez les huîtres et récupérez au fur et à mesure leur eau dans un petite casserole. Sortez les noix de chair et mettez les dans une assiette.
2. Ajoutez le jus de pomme à l'eau des huîtres et faites chauffer. A ébullition, plongez les huîtres et faites les pocher 30 secondes. Sortez les avec une écumoire.
3. Filtrez soigneusement le liquide de cuisson et ajouter à ce jus les feuilles de gélatine que vous aurez en amont fait tremper dans de l'eau froide et bien égouttées et essorées en pressant avec les mains. Faites chauffer ce mélange jusqu'à ébullition en remuant pour que la gélatine fonde et retirez du feu.
4. Pelez et hachez l'échalote très finement. Déposez en une pincée dans la cuillère, ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique, déposez l'huître dessus et recouvrir avec le mélange à la gélatine. Mettez au frigo jusqu'au moment de servir et décorez avec de l'aneth.