

Recette  
n°17

# Tartare d'huîtres à la crème d'artichaut



## Les ingrédients Pour 4 personnes

- 24 huîtres  
Charente Maritime HCM
- 3 artichauts
- 1 rhizome de gingembre
- 1 citron vert
- 1 pomme Granny-Smith
- 30 g de câpres
- 30g d'huile d'olive
- 50 g d'échalotes

- 1 *Cuire* les artichauts à l'eau salée. Une fois refroidis, *récupérer* les cœurs et les *réduire* en purée.
- 2 *Assaisonner* avec un peu de jus de citron vert, du sel et du poivre.
- 3 *Eplucher* les échalotes et les *hâcher*.
- 4 *Découper* les câpres.
- 5 *Tailler* la Pomme Granny Smith en petits cubes.
- 6 *Ouvrir* les huîtres et vider leur eau, puis les *couper* finement au couteau.
- 7 *Mettre* les huîtres dans un récipient et y ajouter les câpres, les cubes de pommes, les échalotes, *rappeler* un peu de gingembre et de citron vert dessus puis *presser* le citron pour y verser un peu de jus.
- 8 *Assaisonner* le tout en saupoudrant la fleur de sel.
- 9 *Dresser* la purée d'artichauts dans le fond de la coquille d'huître que vous aurez gardée au préalable, puis pour finir *déposer* le tartare d'huîtres.

Bonne  
dégustation!

