

Huître en texture & Basilic

Signature de chefs

Florian PUGLIA. Restaurant «Roselières», Saujon.

Ingrédients

8 huîtres

30 gr de feuilles de basilic

50gr de crème liquide 30%

30 gr de pain de seigle

1 échalotte

1 feuille de gélatine

20cl d'huile de pépin de raisin

- 1 Ouvrir** les huîtres et garder l'eau
- 2** Dans une casserole **ajouter** 20cl d'eau et 15gr de basilic. À frémissance, **plonger** les huîtres pendant 4min et 2min hors du feu
- 3 Filtrer** l'eau de cuisson des huîtres et ajouter la crème et la gélatine réhydratée. Mixer au blender, assaisonner et mettre en syphon au repos pendant 1h.
- 4 Tailler** les huîtres pochées en brunoise. Ciseler l'échalotte. Tailler les huîtres crues restantes en tartare.
- 5 Mélanger** les huîtres pochées et le tartare. Assaisonner.
- 6** Dans un blender, **mettre** l'huile de pépin de raisin et le basilic restant pendant 2min à vitesse maximale puis passer en torchon
- 7 Tailler** en brunoise le pain de seigle et faire frire les croûtons.
- 8 Dressage :** Mettre une cartouche dans le syphon. Dans la coquille d'huître. disposer le mélange d'huîtres. Ajouter une cuillère à café d'huile de capucine. les croûtons et recouvrir avec le syphon.

