

Signature de Chefs

Florian PUGLIA. Restaurant «Roselières», Saujon.

Ceviche d'huître / Esturgeon et Betterave

Ingédients

- 8 huîtres
- 200 gr d'esturgeon
- 50gr de betterave cuites
- 50gr de betterave cru
- 3gr d'agar-agar
- 20cl de vinaigre de pineau
- 20cl d'huile de pépin de raisin

- 1 Ouvrir** les huîtres et les tailles en fines tranches
- 2 Réaliser** des pickles avec les betterave cru.
- 3 Ciseler** l'échalotte. **Tailler** les huîtres crues restantes en tartare. **Mélanger** les huîtres pochées et le tartare. Assaisonner.
- 4 Mettre** l'huile de pépin de raisin, la betterave cuites et le vinaigre dans un blender.
- 5 Mixer** à vitesse maximale pendant 2min.
Passer au torchon
- 6 Dressage** : Dans une assiette plate, avec un cercle disposer au fond de l'assiette le ceviche d'esturgeon et d'huître, des copeaux des betterave marinée et des herbes et fleurs fraîches

