

Huîtres en gelée au cresson.

Pour une mise en bouche raffinée lors d'un repas de fête, essayez cette recette délicate à base d'huîtres. Ces dernières sont préparées en gelée et garnies d'une crème de cresson ou d'épinards qui se mariera à merveille avec la saveur iodée du fruit de mer.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 24 huîtres creuses de Noirmoutier
- 1 feuille et demie (3 g) de gélatine
- 100 g de cresson
- 10 cl de crème fraîche allégée
- Gros sel de Noirmoutier
- Poivre du moulin



Préparation :

- Ouvrez les huîtres, détachez les pieds et réservez-les dans un bol. Récupérez toute leur eau dans une casserole. Gardez les coquilles creuses. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Détachez les feuilles de cresson des tiges, rincez-les et faites-les pocher 2 min à l'eau bouillante salée. Egouttez et mixez-les avec la crème, du sel et du poivre. Mettez sur feu doux la casserole avec l'eau des huîtres.
- Dès qu'elle frémit, glissez les huîtres (4 par 4), 45 secondes. Egouttez sur du papier absorbant. Filtrez l'eau. Réchauffez-la légèrement, jetez-y la gélatine essorée entre vos mains. Remuez, laissez tiédir.
- Mélangez la purée de cresson à la moitié du liquide à la gélatine. Répartissez-la dans les coquilles. Déposez une huître par-dessus. Nappez du reste de jus gélatiné. Laissez prendre en gelée au réfrigérateur. Pour servir, calez les coquilles sur des assiettes garnies de gros sel.

Vous pouvez remplacer le cresson par des épinards.