

Huitres chaudes et marinade sous vide

Auteur: Erlantz Gorostiza



Ingredients

Huîtres :

Huîtres Sorlut n° 1

Saké au concombre :

250 g jus de concombre (avec la peau)
100 g de saké
45 g de Mirin
30 feuilles de menthe
2 g de sel fin
20 g de sucre
45 g de jus de citron vert

Marinade légère (sous vide) :

1 tête d'ail
3 oignons moyens
3 carottes
3 échalotes
2 branches de céleri
250 g de vin blanc Manzanilla
250 g de vin blanc
1125 g de vinaigre de Xérès
3 l de bouillon de volaille
250 g d'huile d'olive
Thym
Romarin

Échalotes confites :

100 g de vinaigre de cidre
70 g de miel d'acacia
60 g d'eau minérale
2 g de poivre noir, concassé
2 g de thym frais
50 g d'échalotes

Préparation

Huîtres :

Ouvrir les huîtres avec précaution afin de les garder intactes. Recueillir leur eau dans un récipient et y laver les huîtres.

Saké au concombre :

Extraire le jus du concombre avec la peau, mélanger le jus ainsi obtenu avec les autres ingrédients, à l'exception du jus de citron vert. Laisser infuser pendant 15 minutes et passer au tamis fin.

Ajouter le jus de citron vert et bien mélanger. Mettre au surgélateur et remuer toutes les 5 minutes afin d'obtenir un sorbet d'une couleur verte intense.

Marinade légère (sous vide) :

Faire pocher d'abord l'ail puis ensuite les autres légumes dans de l'huile à basse température. Lorsque les légumes sont pochés, faire réduire avec le vin Manzanilla et le vin blanc jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Ajouter le vinaigre et laisser cuire pendant 15 minutes afin d'adoucir l'aigreur du vinaigre et d'obtenir une marinade agréablement relevée. Ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire de moitié.

Passer la marinade au tamis fin afin de séparer les légumes du bouillon. Réserver le tout.

Mixer une partie du bouillon de la marinade et les légumes au Thermomix afin d'obtenir une crème fine et onctueuse. Verser cette crème dans un flacon-doseur et garder au chaud dans le bain **fusionchef** à 70 °C.

Dans un petit récipient, garder l'autre partie de la marinade au chaud à 70 °C dans le bain **fusionchef** pour les huîtres. Si nécessaire, ajouter un peu de Xantana pour lier la crème de marinade.

Échalotes confites :

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble, à l'exception des échalotes. Couper les échalotes en rondelles, les ajouter aux autres ingrédients et laisser mijoter pendant 5 minutes. Enlever du feu, sceller avec du film étirable et laisser reposer pendant 12 heures.

Huitres chaudes et marinade sous vide

Présentation :

Mettre à mariner les huîtres dans la marinade tiède dans le petit récipient, les enlever au bout de 45 secondes et les déposer sur une assiette préalablement badigeonnée de la marinade du flacon-doseur. Terminer en nappant de saké au concombre et en surmontant de deux fines rondelles d'échalote confite.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Erlantz Gorostiza.