

La recette de Tabata

Pour 4
personnes
0000



12 Huitres de Normandie

Pour le coulis de betterave rouge

- 2 betteraves rouges
- 20 cl bouillon de légumes
- 3 cl vinaigre de Xérès
- 2 gouttes de Tabasco
- 3 cl huile d'olive extra vierge
- Sel fin

Pour le condiment rhubarbe/céleri

- 2 branches de rhubarbe
- 2 branches de céleri
- Quelques feuilles du cœur du céleri (feuilles jaunes)
- Quelques pousses d'herbes pour la décoration

Pour la vinaigrette au Bacon

- 5 cl vinaigre de Xérès
- 1 cl Worcestershire sauce (sauce anglaise)
- 15 cl d'huile d'olive extra vierge
- 100 g bacon
- Sel fin
- Poivre blanc du moulin

Pour la tuile au sarrasin

- 50 g farine sarrasin
- 30 g sel
- 60 g blanc d'oeuf
- 25 g beurre fondu

L'HUITRE DE NORMANDIE AU NATUREL ET COULIS DE BETTERAVE ROUGE,

Condiment Rhubarbe/Céleri et sa vinaigrette au
Bacon, Tuile au sarrasin

Préparation & dressage

Ecailler les huitres en prenant soin de bien garder leur jus et les sortir complètement de leur coquille. Nettoyer les coquilles et passer le jus d'huitres dans une passoire très fine pour enlever les morceaux de coquilles.

Faire chauffer le jus d'huitres dans une casserole sans le porter à ébullition. Mettre les huitres à pocher dans ce jus pendant 1 minute. Le fait de les pocher permet d'affermir légèrement l'huitre pour une texture plus agréable en bouche tout en gardant son goût iodé. Egoutter les huitres sur une assiette et réserver au frais.

Eplucher les betteraves et les couper en gros dés. Les faire suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive et rajouter le bouillon de légumes et le sel. Laisser cuire à feu doux. Une fois cuites, mixer les betteraves jusqu'à l'obtention d'un mélange très lisse. Rectifier l'assaisonnement avec le sel si nécessaire, et rajouter le Tabasco. Réserver au frais.

Couper le bacon et le faire sécher au four à 170 °C pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit très sec. Le mixer ensuite pour en faire presque une poudre. Eplucher la rhubarbe et le céleri puis les couper en petits dés. Mettre les petits dés dans un bol et assaisonner avec sel, vinaigre de Xérès, huile d'olive et Worcestershire sauce.

Dans un bol, mélanger la farine de sarrasin avec le sel. Incorporer le blanc d'oeuf et verser le beurre fondu. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Etaler une fine couche sur un papier sulfurisé ou un silpat et mettre au four à 180 °C pendant 4 minutes. Retirer la pâte à sarrasin du four et la disposer sur une planche. Découper la pâte en baguettes et remettre au four encore 5 minutes ou jusqu'à une coloration dorée.

Mettre le coulis de betterave au fond de la coquille d'huitre. Disposer l'huitre par-dessus. Rajouter les cubes de rhubarbe et céleri sur l'huitre et napper avec la vinaigrette au bacon. Décorer avec les feuilles jaunes de céleri et les pousses d'herbes fraîches. Servir de suite.



A GAGNER !

un cours de cuisine à domicile avec Tabata Bonardi !



des coffrets de fourchettes à huitres,
des abonnements à Elle à Table*...

JOUEZ VITE SUR www.huitres-normandie.com

