Huitres en voile de nori

MAG#10 AUTOMNE POISSON CHEF

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 12 Huîtres creuses
- 1/2 céleri rave
- 60 gr d’algues nori frais salé
- 1 c. à s. de kacha (sarrasin toasté)
- Quelques feuilles de Basilic thaï ou rouge
- 250 g de crème de soja

Breizh Teriyaki froid :

- 1/2 verre de sauce soja
- 1/2 verre de pommeau de Bretagne

- 1 c.à c. gingembre frais émincé
- 1 c. à c. de sucre roux
- 1/4 de zeste de citron jaune
- 10 cm de kombu royal frais salé

1. Pour le breizh teriyaki : Dessalez le kombu royal en faisant tremper l'algue dans 1 litre d'eau pendant 1 minute, renouvelez avec une deuxième eau pendant 2 à 3 minutes, sortez et pressez. L'algue doit avoir un goût très légèrement salé.
2. Mettez tous les ingrédient dans une casserole, portez à frémissement, faites cuire pendant 5 minutes, filtrez et réservez.
3. Cette préparation se garde très bien au réfrigérateur et accompagne quotidiennement vos recettes.
4. Remplissez ¼ la cuve du Vitaliseur et mettre à chauffer. Épluchez et coupez en cubes de 2 cm le 1/2 céleri, salez-le et déposez-le dans la moitié du tamis du Vitaliseur. Laissez cuire le céleri 20 minutes.
5. Déposez les huitres sur l'autre moitié du tamis, faites cuire pendant 3 minutes. Sortez-les et réservez-les. Décoquillez les huîtres s'aidant de la pointe d'un couteau . Détachez l'huitre et posez-la sur du papier absorbant.Faites mariner les huitres dans la Breizh teriyaki pendant 10 minutes.
6. Dessalez le nori en le plongeant dans 1 litre d'eau, remuez 10 secondes, le sortir et le presser entre les mains. L'algue doit avoir un goût très légèrement salé.
7. Envelopper les huîtres avec l'algue nori.
8. Contrôlez la cuisson du céleri : la pointe du couteau doit s'enfoncer sans forcer. Mettez le céleri dans un blender, ajoutez la crème de soja et un tour de moulin à poivre. Mixez à fond. La texture doit être lisse, rectifiez l'assaisonnement si besoin.
9. Au moment de servir, déposez les huitres dans le Vitaliseur chaud, dressez les assiettes avec 3 points de crème de céleri, les huitres tiédies, le basilic thaï pour la fraicheur végétale et les graines de sarrasin toastées (kasha). Vous pouvez aussi saupoudrer de thé matcha.

Délicieuse entrée de Hugo Morel réalisée avec les algues du producteur Bord à bord.
Cette recette est également disponible dans le magazine n°10

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte