

# HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE EN CANNELLONI

*de concombre et crème de riz au raifort*

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 À 30 MIN.

## Ingrédients :

- 12 huîtres Vendée Atlantique n° 2
- Sauce soja
- Gingembre
- Algues Nori
- Concombre
- 1/2 verre de riz basmati
- 1 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à c. de raifort
- Crème fouettée
- Jus d'huîtres

## Pour la décoration :

- Quelques graines de sésame
- Radis blancs
- Radis roses
- Radis noirs

## Préparation :

Ouvrir les huîtres, décoquiller en gardant leur jus filtré.

### Cannelloni :

Tremper les huîtres dans de la sauce soja, poser sur chacune d'elle un morceau de gingembre au vinaigre et enrouler d'abord d'une fine tranche de concombre puis d'une bandelette d'algues Nori.

### Crème de riz Basmati :

Cuire 1/2 verre de riz basmati 20 minutes dans de l'eau salée, mixer avec le jus des huîtres et un trait de vinaigre de riz. Débarrasser puis ajouter un peu de raifort râpé et deux cuillères de crème fouettée.

### Dresser en 2 assiettes :

Répartir la crème de riz au fond de chaque assiette et déposer dessus les cannellonis.

Finir avec quelques graines de sésame grillées au four, des bâtonnets de radis blancs, roses et noirs et quelques gouttes de sauce soja.

## Accord mets & vin :

*Muscadet sèvre et maine élision.*

*Un grand cru du muscadet, élevage sur lie prolongé, son grand terroir confère à ce vin élégance, structure et raffinement. Un accord parfait pour ce met aux influences asiatiques.*



Recette proposée par le restaurant  
"Le Quai des Saveurs", Les Sables d'Olonne

10

11