

HUÎTRES EN GELÉE FINE PURÉE AU FENOUIL ANETH ET CITRON

Recette de Christophe François

CHEF DU RESTAURANT LES CHANTS D'AVRIL - NANTES

Ingrédients :

Proportions pour 4 personnes :

- 6 huîtres n° 2 par personne soit 24 huîtres
- 1 kg de fenouil frais
- 4 citrons verts
- 1 bouquet d'aneth
- 2 feuilles de gélatine
- Poivre du moulin

Préparation :

Laver et couper en gros morceaux le fenouil, le cuire dans de l'eau salée citronnée.

Une fois cuit, bien mixer afin d'obtenir une purée lisse et mettre le tout à égoutter dans une passoire fine.

Ouvrir les huîtres en récupérant l'eau de celle-ci. Garder les coquilles, faites juste raidir les huîtres dans une poêle à sec (10 à 15 secondes), les réserver, ensuite filtrer le jus d'huître et le porter à ébullition. Ajouter les 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide.

Lever les quartiers de citron vert.

DRESSAGE :

Dans une coquille vide, ajouter dans l'ordre :

- une cuillère à café de purée de fenouil ; assaisonner
 - disposer dessus une huître raidie
 - un segment de citron vert
 - un brin d'aneth
 - verser dessus le jus d'huître gélifié
 - un tour de moulin à poivre
- et répéter l'opération pour les 23 autres.
Placer le tout au froid pendant 2 heures.
Servir dans une assiette avec une poignée de gros sel pour caler les huîtres.

11



**Muscadet
SUGGÉRÉ :**

Côtes de Grandlieu sur lie 2010.

Le plus océanique des muscadets qui, avec ses notes salines et citronnées, réveille le palais. Le fruit du joli millésime équilibre l'iode de l'huître et la finale anisée du fenouil. Autre idée, un Gros Plant sur lie, ami du muscadet et compagnon idéal des coquillages crus.

12