



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

8

HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE POCHÉES EN COQUILLE

boudin blanc et laitue de mer

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 À 20 MIN.

Ingrédients :

- 10 huîtres Vendée Atlantique n° 2
- 1 échalote
- 1/2 verre de vin rouge
- 1 c. à s. de gingembre
- 1 c. à s. d'ail
- 1 c. à s. de salicorne
- Quelques câpres
- Vinaigre balsamique
- Sauce soja
- 1 citron vert
- 1 bouquet de ciboulette
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 boudins blancs
- Beurre
- Laitue de mer
- Jus d'huîtres

Pour la décoration :

- Pomme Granny
- Bâtons de ciboulette
- Pluches d'herbes

Préparation :

Pocher les huîtres en coquille 1 minute, décoquiller en gardant leur jus filtré.

Vinaigrette :

Faire une vinaigrette en faisant réduire une échalote hachée dans du vin rouge et le jus d'huîtres, ajouter autant de gingembre et d'ail haché, de la salicorne ciselée, quelques câpres, un bon trait de vinaigre balsamique et autant de sauce soja, le jus et le zeste d'un citron vert, un bouquet de ciboulette et recouvrir d'huile d'olive.

Dresser en 2 assiettes :

Retirer le boyau de 2 boudins blancs, les tailler en 10 tranches égales et chauffer doucement au beurre. Tiédir les huîtres pochées dans une noix de beurre, les enrouler avec une feuille de laitue de mer blanchie et poser sur les tranches de boudins blancs, recouvrir avec la vinaigrette, décorer de quelques bâtons de ciboulette et de pomme Granny et des pluches d'herbes.

Accord mets & vin :

Préférer un rosé des fiefs vendéens.

La diversité des terroirs de cette nouvelle AOC offre des rosés d'une belle intensité aux notes parfumées et fruitées qui sublimeront cette recette originale.



9