

Duo d'huitres chaudes et froides, mousse de lard fumé

pour 4 personnes
12 huitres de la numéro 2
du vin blanc sec
1/2 échalote
200g de beurre fondu
2cl champagne
jus d'un citron
4 jaunes d'oeuf
4 belles endives
jus d'une 1/2 orange
foie gras
8 oeufs de caille
truffe
crème liquide 1/4 de litre (250g)
jus de citron
sel poivre
gelée de volaille (au madère)
1/4 de litre de lait
100g de lard fumé

Huitres chaudes :

Réaliser une fondue d'endives en gardant les feuilles entières : dans une casserole avec un peu d'huile faire compoter longuement et doucement les endives avec le jus d'une demi orange, réserver la fondue.

Ciseler une demi échalote, déposer dans une casserole à bord haut l'échalote ciselée et 8 huitres. Couvrir de vin blanc et mettre sur le feu vif. Dès ébullition du vin ,compter 5 min de cuisson. Retirer du feu en refroidissant immédiatement les huitres dans de l'eau glacée. Filtrer le jus de cuisson et réserver, il servira à l'élaboration du sabaillon au champagne.

Vider les huitres, laver les coquilles pour le dressage.

Déposer dans les coquilles un peu de fondue d'endive à l'orange, un oeuf de caille cru, un petit cube de foie gras et/de la truffe (facultatif). Couvrir avec l'huitre cuite, mettre à cuire sous le grill du four 2 min (le temps de cuisson dépend de votre four, surveiller de près, il s'agit de monter en température et de cuire l'oeuf façon cocotte.).

Réalisation du sabaillon :

Avec 4 jaunes d'oeufs et 4 demi coquilles d'oeuf de jus de cuisson des huitres, fouetter énergiquement sur le feu. Veiller à ne pas cuire trop vite c'est délicat. Quand vous obtenez un appareil mousseux, rajouter le beurre fondu tout en fouettant puis le jus d'un demi citron et un peu de champagne, saler, poivrer et cuire encore un peu.

Déposer une cuillère à soupe du sabaillon sur les huitres sorties du four et remettre à cuire sous le grill 2 min encore pour obtenir un aspect gratiné. C'est prêt !

Huitres froides :

Cuire dans un couscoussier pendant 5 min les huitres restantes. Stopper la cuisson avec de l'eau glacée.

Mettre la crème dans le robot pour faire un chantilly compacte, rajouter le jus d'un demi citron, saler, poivrer. Avec une poche à douille, déposer un peu de mousse citronnée dans la coquille, couvrir avec l'huitre et déposer dessus de la gelée préalablement rendue liquide en la chauffant un peu, laisser prendre au frigo. Répéter l'opération pour obtenir une couche de gelée suffisante. C'est prêt !

Mousse de lard fumé :

Mettre à infuser le lard émincé dans du lait sur un feu très doux. Laisser encore infuser à froid pendant une nuit. Filtrer le lait, rajouter la même quantité de crème, saler et poivrer. En faire une mousse à l'aide d'un siphon (2 cartouches de gaz).

Mettre à griller le lard. Dresser dans une tasse la crème et déposer quelques morceaux de lard grillé. Servir 2 huitres chaudes et deux huitres froides par personnes, une tasse de crème au lard...
bon appétit !