

HUÎTRES DE CHEZ ROUSSEAU, TIÉDIES AU CURRY ET CUMIN

une recette de Philippe Vétélé

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- Huître n° 3 : 4 pièces

SAUCE CURRY / CUMIN

- Carotte : 25 g
- Céleri branche : 25 g
- Échalotes : 50 g
- Vin blanc : 50 cl
- Fumet de poissons : 40 cl
- Crème liquide : 50 cl
- Curry
- Cumin

DÉCORATION

- Gros sel



LES SECRETS DU CHEF

Qualité des huîtres et fraîcheur des ingrédients sont essentiels pour une recette parfaite.

Réaliser la sauce juste quelques heures avant le repas et bannir le réfrigérateur.

RÉALISATION

Le jour du repas

LA SAUCE CURRY

- Émincer les carottes, le céleri branche et les échalotes.
- Mettre le tout dans une casserole avec le vin blanc et faire réduire de moitié.
- Ajouter le fumet et le jus d'huître et laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème, le curry et le cumin et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.

LES HUÎTRES

- Ouvrir soigneusement les huîtres, conserver le jus et les coquilles.
- Filtrer soigneusement le jus des huîtres.
- Nettoyer les coquilles, les poser sur du gros sel.

Le moment du repas

- Tailler en deux les huîtres dans la longueur pour faciliter la dégustation.
- Remettre soigneusement les huîtres dans leurs coquilles.
- Laisser tiédir le tout 1 min au four.
- Déposer délicatement la sauce curry / cumin bien chaude, vous pouvez émulsionner la sauce avec un mixer plongeant.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 [annedebretagne.laplainesurmer](https://www.instagram.com/annedebretagne.laplainesurmer)