



Amuses bouche

Pompadour à la crème d'huîtres

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Réfrigération : 2 heures

■ Pelez et coupez en rondelles les Pompadour Label Rouge.

■ Faites-les cuire 10 minutes à la vapeur.

■ Laissez-les refroidir.

■ Réservez au frais.

■ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

■ Versez la crème fleurette dans un bol et déposez-la au congélateur pour 15 minutes.

■ Ouvrez les huîtres. Récupérez leur jus.

■ Filtrez-le puis versez-le dans une casserole.

■ Faites chauffer doucement.

■ Quand le jus est chaud, ajoutez les feuilles de gélatine.

■ Mélangez bien puis laissez refroidir dans un bol.

■ Ajoutez ensuite les huîtres puis mixez-les.

■ Montez la crème en chantilly avec un batteur.

■ Ajoutez délicatement la crème d'huîtres.

■ Salez, poivrez.

■ Entreposez au frais pendant 2 heures.

■ Au moment de servir, répartissez dans chaque assiette la crème d'huîtres.

■ Déposez les rondelles de Pompadour Label Rouge puis sur chacune d'elles,

déposez les œufs de lump et de saumon.

■ Parsemez de ciboulette ciselée. Servez aussitôt.



- Pour 4 personnes**
- ✓ 12 pommes de terre Pompadour Label Rouge
 - ✓ 10 huîtres
 - ✓ 15cl de crème fleurette
 - ✓ 2 feuilles de gélatine
 - ✓ 1 petit bouquet de ciboulette
 - ✓ 2 c à s d'œufs de saumon
 - ✓ 4 c à c d'œufs de lump
 - ✓ Sel, poivre

© Recettes de Dominique Langeot, photo de Michiel Langeot