

Pompadour Label Rouge à la crème d'huître

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Préparation : 25 min | **Cuisson** : 10 min | **Réfrigération** : 2h
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 10 huîtres
- 15cl de crème fleurette
- 2 feuilles de gélatine
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 cuillérées à soupe d'œufs de saumon
- 4 cuillérées à café d'œufs de lump
- Sel, poivre

Préparation

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, les œufs de lump et de saumon. Parsemez de ciboulette ciselée. Servez aussitôt.