

www.bourgogne-recettes.com

B-Recettes

Proposez votre recette !

ACCUEIL > LES RECETTES > En-cas

Pompadour Label Rouge à la crème d'huîtres

Proposé par B-Recettes.com le 12/10/2009



Difficulté ** - Coût : €€
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Ingrédients : pour 4 personnes
 12 pommes de terre Pompadour 10 huîtres
 15cl de crème fleurette 2 feuilles de gélatine 1 petit bouquet de ciboulette 2 c. à soupe d'oeufs de saumon 4 c. à café d'oeufs de lump Sel, poivre

Peler et couper en rondelles les Pompadour. Les faire cuire 10 minutes à la vapeur. Les laisser refroidir. Réserver au frais.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Verser la crème fleurette dans un bol et la déposer au congélateur pour 15 minutes.

Ouvrir les huîtres. Récupérer leur jus. Le filtrer puis le verser dans une casserole. Faire chauffer doucement. Quand le jus est chaud, ajouter les feuilles de gélatine.

Mélanger bien puis laisser refroidir dans un bol. Ajouter ensuite les huîtres puis les mixer.

Monter la crème en chantilly avec un batteur. Ajouter délicatement la crème d'huîtres. Saler, poivrer. Entreposer au frais pendant 2 heures.

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

Déposez les rondelles de Pompadour puis sur chacune d'elles, les oeufs de lump et de saumon. Parsemez de ciboulette ciselée. Servez aussitôt.

Recette Cuisine
 Exclusif : Le Régime du Dr Cohen pour perdre 6 Kg en 30 jours !

Recettes Apéro
 Conseils et recettes en vidéo pour un apéro original et gourmand !

Annances Google

RECETTES

Trouver une recette

- Entrées
- Viandes
- Poissons
- Légumes
- Pâtes
- Desserts
- En-cas
- Sauces
- Cocktails
- Spécialités régionales

[Proposer une recette](#)

FORUMS

- Végétariens
- Pour bébé
- Trucs et astuces
- Pour les Fêtes
- Diététique
- Pain et viennoiserie
- Desserts
- Pour les enfants
- Vins
- Cuisine bio

[Tous nos forums](#)

LES PRODUITS

Les produits du mois

Produits du marché

SPECIALITES REGIONALES

- Le Pain d'épice
- La moutarde
- Fromages
- Jambon persillé
- Cassis
- Crème de cassis
- Anis de Flavigny
- Truffe de Bourgogne

RESTAURANTS

Rechercher :

- Annuaire 21
- Annuaire 71

[Bourgogne-Restaurants](#)

PARTICIPER
 Identifiez vous pour voter

INFOS
 Note de la recette : --

VOTRE ESPACE PERSO
 Utilisateur :
 Mot de passe :

[Inscription gratuite](#)
[Mot de passe oublié ?](#)

Annances Google
Patches MAIGRIR - 30kg/10€
 Incroyable! Si vous maigrissez trop vite mettez vos patches 1 jour sur 2
www.phytolabel.com

Psoriasis?
 Souffrant depuis 40 ans de psoriasis, Marc est enfin guéri.
www.Equillac.net/LaitDeJumer

MAIGRIR vite en mangeant:
 Jusqu'à - 30 kilos
 100% Garantis Grâce aux protéines SANS régime
www.je-mange-et-je-maigris.

MAIGRIR vite de 10 -30kg ?
 100% de Réussite donc 100% GARANTI SANS régime et donc SANS reprendre!
www.institut-dulac.com

Une Thalasso Pas Chère ?
 Découvrez Notre Sélection Séjours Thalasso En France À Petits Prix!
Thalasso-Passion.fr

COMMENTAIRES

Pour faire un commentaire, inscrivez-vous GRATUITEMENT : [Cliquez ici](#)