

[13°](#)

Mardi 13 Octobre 2009 - 15h59

Mardi 06 Octobre 2009

Cuisine Recette : Pompadour Label Rouge à la crème d'huîtres

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

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.



Relaxnews

Partager cet article :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-