

ACTU LOCALE	Toulouse	Ariège	Aude	Aveyron
Haute-Garonne	Gers	Lot	Lot-et-Garonne	Hautes-Pyrénées
Tarn	Tarn-et-Garonne			

Mardi 06 Oct - 16:08
Fête : St Bruno

Accueil » Au féminin » Cuisine - Recettes - Astuces

Recherche sur la dépêche.fr OK

Publié le 06/10/2009 09:08 - Modifié le 06/10/2009 à 09:47 | RelaxNews

Pompadour à la crème d'huîtres

 zoom



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

Relaxnews

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.



Imprimer



Envoyer à un ami



S'abonner à ce flux RSS



+ Augmenter



- Diminuer

Sur le même thème :

[Panna cotta martienne](#)

[Le Pavillon Saint-Jean à Pibrac](#)

[Cheesecake aux kiwis](#)

[Recette : Figuier](#)

[Recette : Bavarois aux poires](#)

[Le chou-fleur, une vraie crème](#)

[Eric Boisse, sa recette est une mine d'or](#)

[Blanquette de veau](#)

[Carré d'agneau rôti aux épices, cèpes poêlés, pommes de terre Charlotte écrasées](#)

[Un menu de réveillon pour 15 €](#)