



Accueil > Sorties > Recette

### UNE IDÉE DE RECETTE ?

ENTREE

## Pompadour Label Rouge à la crème d'huîtres

Publié le 06 octobre 2009 - 08:57

**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.

### Vos commentaires

#### Ajouter un commentaire

Nom \_\_\_\_\_  
 Email \_\_\_\_\_  
 Commentaire \_\_\_\_\_  
 600

Nous vous invitons à réagir à cet article. Votre commentaire sera publié après avoir été modéré par un des administrateurs du site, afin de poursuivre la réflexion et susciter l'échange.

Envoyer

### La boîte à recettes

07/10 - Mi-cuit de saumon écossais Label Rouge laqué à l'orange  
 05/10 - Bouchées de rognon de génisse au bacon et ketchup maison  
 02/10 - Cake à la noix de coco  
 01/10 - Pavé de saumon écossais Label Rouge croustillant et poireaux grillés à la vanille  
 30/09 - Foie de génisse, jus à la réglisse et purée de potimarron  
 29/09 - Soupe potimarron au Morbier  
 28/09 - Sushi à la truite  
 26/09 - Brownies aux pralines  
 25/09 - Ris de veau, purée de fenouil et beurre de pastis  
 24/09 - Quiche poireaux au Morbier



### GASTRONOMIE

## La vente aux enchères des vins des hospices de Beaune aura lieu le 15 novembre

Publié le 06 octobre 2009 à 00:47



La 149ème édition de vente aux enchères des vins des hospices de Beaune, en Côte-d'Or, aura lieu le 15 novembre prochain.

Chercher dans Tous

### UNE DU JOUR



#### Infos

» Editorial  
 » A la Une  
 » Actus 45  
 » Actus 28  
 » Temps forts 45  
 » Temps forts 28  
 » Infos générales  
 » Photos d'actu  
 » Contre-courant  
 » L'actu en vidéos  
 » Unes du jour  
 » Economie  
 » Tram  
 » Publi-reportages  
 » Bus malin

#### Sports

» Sport 45  
 » Sport 28  
 » Tout le sport  
 » Résultats du week-end  
 » Agenda des sports  
 » Autour du sport  
 » Football Ligue 1  
 » Liens sports

#### Sorties

» Agenda des sorties  
 » A l'affiche  
 » Interviews  
 » Cinéma  
 » Carnet de nuit  
 » Retour sur ...  
 » Restaurants 45  
 » Restaurants 28  
 » Festival de Loire

#### Détente

» Lu, vu et entendu  
 » Vie pratique  
 » Santé/Forme  
 » Tourisme  
 » Musique  
 » High-tech  
 » Médias  
 » Mode - Beauté - Déco  
 » Jeux-Concours  
 » Horoscope

#### Pratique

» Abonnement  
 » Une personnalisée  
 » En kiosque  
 » Infos villes  
 » Météo  
 » Liens  
 » Partenaires  
 » Rédactions  
 » Groupe La Rep'  
 » Guide des pros  
 » Nous écrire  
 » Publications