

[http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine\\_gastronomie\\_articles/594022060/TopRight/SDV\\_CFP/default/empty.gif/35323432366539623461346237336130?](http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine_gastronomie_articles/594022060/TopRight/SDV_CFP/default/empty.gif/35323432366539623461346237336130?)



Gouvernement et opposition ouvrent la guerre des lieux en ligne // France monde/gouvernement et opposition ouvre



[/accueil.html](#)

LIMOGES 22°C

[/services/meteo.html](#)

mercredi 7 octobre 2009 - 16h55

e-mail mot de passe | ol

[Mot de passe oublié](#)

[/mot\\_de\\_passe\\_oublie.html](#) [Vous inscrire](#)  
[/inscription.html](#)



[http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine\\_gastronomie\\_articles/1960171045/Position4/SDV\\_CFP/POPU\\_LOGIS\\_FR](http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine_gastronomie_articles/1960171045/Position4/SDV_CFP/POPU_LOGIS_FR)

EDITIONS LOCALES (/EDITIONS/EDITIONS\_LOCALES.HTML) FRANCE MONDE (/FRANCEMONDE/FRANCEMONDE.HTML) SPORTS (/SPORTS/SPORTS.HTML) PHOTOS-VIDEOS (/PHOTOS-VIDEOS/PHOTOS-VIDEOS.HTML) SORTIES (/LOISIRS/SORTIES/LOISIRS\_SORTIES.HTML) DOSSIERS (/DOSSIERS/DOSSIERS.HTML) ANNONCES (/ANNONCES/ANNONCES.HTML) SERVICES (/SERVICES/SERVICES.HTML) JOURNAL (/JOURNAL/JOURNAL.HTML) MUSIQUE (/LOISIRS/MUSIQUE.HTML) LIVRES / BD (/LOISIRS/LIVRES\_BD.HTML) JEUX VIDEO (/LOISIRS/JEUX\_VIDEO.HTML) TECHNOS (/LOISIRS/TECHNOS.HTML) TÉLÉVISION / RADIO (/LOISIRS/TELEVISION\_RADIO.HTML) SÉJOURS / TRANSPORT (/LOISIRS/SEJOURS\_TRANSPORT.HTML) BRICO / JARDIN (/LOISIRS/BRICO\_JARDIN.HTML)

## Cuisine / Gastronomie

[Gastronomie / Cuisine \(/recherche/Gastronomie / Cuisine.html\)](#)

mardi 6 octobre 2009 - 22:20

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

- [Cuisine \(/recherche/Cuisine.html\)](#)

lu 16 fois

<http://del.icio.us/post?>

<http://digg.com>



(#)

[url=/loisirs/cuisine\\_gastronomie/recette\\_pompadour\\_label\\_rouge\\_a\\_la\\_creme\\_d\\_huitres@CARGNfJdJSsHER4GCx0\\_-html&title=Recette : Pompadour Label Rouge à la crème d'huîtres](http://del.icio.us/post?url=/loisirs/cuisine_gastronomie/recette_pompadour_label_rouge_a_la_creme_d_huitres@CARGNfJdJSsHER4GCx0_-html&title=Recette : Pompadour Label Rouge à la crème d'huîtres)



[phase=2&url=/loisirs/c...-html&title=Recette : d'huîtres lire la suite s](#)

[http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine\\_gastronomie\\_articles/1201145494/Position1/SDV\\_CFP/default/empty.gif/35323432366539623461346237336130?](http://memorix.sdv.fr/5c/www.lepopulaire.fr/loisirs/cuisine_gastronomie_articles/1201145494/Position1/SDV_CFP/default/empty.gif/35323432366539623461346237336130?)

(Relaxnews) - 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.

### A lire aussi...

- 17/09/09 - [Toques et porcelaine : à voir et à manger \(/editions\\_locales/limoges/toques\\_et\\_porcelaine\\_a\\_voir\\_et\\_a\\_manger@CARGNfJdJSsHEXsCBhg-.html\)](#)

[Réagissez !](#)

[réagissez ! \(javascript:commentaire\(\)\);](#)