

L'OSTRICA IN BRODO ACIDULO ALLA VANIGLIA



PER 4 PERSONE

LE OSTRICHE

Ostriche n°0 4 pz.

Aprire le ostriche delicatamente.

Separarle dal guscio e **sciaccarle** bene, quindi **posizionarle** su carta assorbente in un luogo fresco.

Conservare e **filtrare** l'acqua di mare.

IL BRODO ALLA VANIGLIA

Spicchio d'aglio 1/2 pz.

Scalognò 1 pz.

Funghi champignon 120g

Vino bianco 20 cl

Brodo vegetale 20 cl

Aneto * 1/2 mazzetto

Pepe di Kampot 3grani

Aceto di pino 1 cucchiaino da caffè

Baccello di vaniglia **NOROHY** 1 pz.

* mettere da parte alcuni ciuffetti per la guarnizione

Affettare l'aglio, lo scalognò, i funghi e l'aneto, **macinare** il pepe.

Far **bollire** con il vino bianco per 15 minuti poi **aggiungere** il brodo di verdure e l'acqua di mare filtrata delle ostriche.

Raschiare il baccello di vaniglia per **separare** la buccia dai semi e **aggiungere** solo la buccia di vaniglia Norohy al brodo.

Cuocere lentamente e **lasciare ridurre** per 10 minuti.

Filtrare il brodo.

Aggiungere l'aceto di pino e i semi di vaniglia Norohy.

Mettere il brodo in un luogo fresco in un contenitore ermetico per conservare i sapori della vaniglia.

MONTAGGIO & FINITURA

Mela Granny Smith 1 pz.

Olio di nocciola QB

Sbucciare e **tagliare** a dadini la mela Granny Smith.

Posizionare l'ostrica nel suo guscio, **aggiungere** il brodo ghiacciato e i dadini di mela.

Cospargere con qualche goccia d'olio di nocciole e qualche foglia di aneto, **mettere ben in evidenza** i semi di vaniglia sull'ostrica.

