

L'HUÎTRE AU BOUILLON ACIDULÉ VANILLE



POUR 4 PERS.

LES HUITRES

Huître n°0 4 pièces

Ouvrir les huîtres délicatement.

Les **séparer** de la coquille et bien les **rincer**, les **déposer** sur un papier absorbant au frais.

Conserver et **filtrer** l'eau de mer.

LE BOUILLON DE VANILLE

Gousse d'ail 1/2 pièce

Échalote 1 pièce

Champignons de Paris 120 g

Vin blanc 20 cl

Bouillon de légumes 20 cl

Aneth * 1/2 botte

Poivre de Kampot 3 grains

Vinaigre de pin 1 c.à.c

Vanille gousse **NOROHY** 1 pièce

** conserver quelques pluches pour le dressage*

Émincer l'ail, l'échalote, les champignons et l'aneth, **concasser** le poivre.

Faire **bouillir** avec le vin blanc pendant 15min puis **ajouter** le bouillon de légumes ainsi que l'eau de mer filtrée des huîtres.

Gratter la gousse de vanille pour **séparer** l'écorce des grains et **ajouter** juste l'écorce de vanille Norohy dans le bouillon.

Faire **cuire** lentement et faire **réduire** pendant 10min.

Filtrer le bouillon.

Ajouter le vinaigre de pin ainsi que les grains de vanille Norohy.

Mettre le bouillon au frais dans un récipient bien hermétique pour conserver les saveurs de la vanille.

DRESSAGE & FINITION

Pomme Granny Smit 1 pièce

Huile de noisette QS

Éplucher et **tailler** en petits dés la pomme Granny Smith.

Déposer l'huître dans sa coquille, **ajouter** le bouillon bien glacé et les petits dés de pomme.

Parsemer de quelques gouttes d'huile de noisette et quelques pluches d'aneth, bien **mettre en évidence** les grains de vanille sur l'huître.





#8

ALEXANDRE COUILLON



La Marine
Noirmoutiers (85)