



DOMINIQUE GIRAudeau, LE GRAND CERF - CHAMPAGNE A. BERGÈRE CUVÉE NATURE

1) Ouvrir les huîtres, nettoyer les coquilles et réserver entre 2 feuilles de papier absorbant. Passer le jus d'huîtres à travers un linge et le mettre à chauffer. Ajouter la gélatine ramollie et mettre à refroidir.

2) Dans une casserole, faire suer l'échalote hachée dans le beurre, ajouter le vinaigre de xérès, laisser réduire presque complètement. Laisser refroidir. Mélanger ensuite à la crème fouettée.

3) Peler à vif les pamplemousses et le citron. Lever les suprêmes et faire réduire à l'huile d'olive pour obtenir une marmelade d'agrumes.

4) Mettre une petite cuillère d'échalote crémée dans le fond de la coquille d'huître, mettre deux feuilles de cresson, poser l'huître dessus et napper de la gelée d'huître. Faire 3 huîtres de cette façon.

5) Répéter la même opération avec la marmelade d'agrumes.

6) Dresser 6 huîtres sur une assiette.

CHAMPAGNE A. BERGÈRE CUVÉE NATURE

Cette cuvée du Champagne A. Bergère révèle un nez subtil et très aérien, alliant à la fois des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

En bouche, nous retrouvons de la complexité avec un univers de fruits blancs.

La finale légèrement citronnée reste tendue et fraîche. Cet assemblage 100 % Chardonnay, dite « nature » n'est dosé qu'à 2 g/L, ce qui permet de ressentir pleinement la qualité du fruit, la maturité du vin et le travail du vigneron.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ –
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

En images :



[1]

Ingrédients :

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

24 huîtres spéciales
Gelée (¾ de feuille de gélatine pour 2 dl de jus d'huîtres)
1 échalote et persil plat 10 g de beurre
1 cl de vieux vinaigre de Xérès – crème fouettée
1 botte de cresson
1 pamplemousse
5 citrons
Huile d'olive

Contacts:

LE GRAND CERF

50, Route Nationale 51 - 51500 Montchenot
Tél. 03 26 97 60 07
www.le-grand-cerf.fr [2]

CHAMPAGNE A. BERGÈRE

40, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 32 07 19
<http://champagne-andrebergere.com> [3]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/huitre-en-gelee>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_2015_huitre_en_gelee_0.png?itok=GOvA7UTh

[2] <http://www.le-grand-cerf.fr>

[3] <http://champagne-andrebergere.com>