



GERARD NATALI - HOSTELLERIE LA MONTAGNE - CHAMPAGNE MICHEL GONET - CUVÉE AUTHENTIQUE VIEILLI EN FUT DE CHENE MILLESIME 2005

Recette de base

Faites cuire les perles du Japon à l'anglaise pendant 20 minutes environ puis faites-les mariner dans du jus de citron et du colorant jaune d'oeuf.

Ouvrez les huîtres, lavez-les plusieurs fois dans leur propre eau au minimum 3 fois, en filtrant l'eau à chaque fois.

Pochez-les pendant quelques secondes dans leur eau puis ébardez-les. Lavez les coquilles puis séchez les au four. Remettez les huîtres dans leur coquilles avec un fond de gelée d'eau de mer collée.

Posez délicatement un peu de gingembre râpé, une fine lamelle de citron pelée à vif et quelques échalotes confites au vinaigre et au vin blanc ainsi que 3 sommités de pluches de coriandre. Verser à nouveau un peu de gelée d'eau de mer puis réserver à froid.

Garnissez-en les huîtres au moment de l'envoi.

Champagne Michel Gonet - Cuvée Authentique Blanc de Blancs Grand Cru vieilli en Fut de Chêne, Millésime 2005

A l'oeil : Robe d'un bel or clair. Nez typé, expressif, associant caractère minéral, chair de pomme, paille fraîche, vanille et épices. En bouche on apprécie son fond, sa longueur, sa remarquable fraîcheur. Un style structuré, épanoui, bien construit pour un apéritif raffiné.

91/100 au guide Gilbert et Gaillard.

Médaille d'Argent aux Effervescents du Monde en 2010

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

En images :



Ingrédients :

POUR 6 PERSONNES

Recette de base

36 Huîtres (Gillardeau n°2)

20g de perle du Japon

Sel, Poivre

Gelée d'eau de mer (jus d'Huîtres collé à 4 feuilles de gélatine au litre)

Jus de citron

Colorant jaune d'oeuf

50g de gingembre

2 Citrons

3 échalotes ciselées

100g de vin blanc

100g de vinaigre blanc

1/2 botte de coriandre

Contacts:

Hostellerie La Montagne / Restaurant Natali

Rue de Pisseloup - 52330 Colombey les Deux Eglises

Tél. 03 25 01 51 69

www.hostellerielamontagne.com [2]

Champagne Michel Gonet

37, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 57 50 56

<http://www.gonet.fr> [3]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/les-six-huitres-gillardeau>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/six_huitres_gillardeau.png?itok=RkWRo4T_

[2] <http://www.hostellerielamontagne.com>

[3] <http://www.gonet.fr>