

TRILOGIE D'HUÎTRES

Ingrédients pour 6 personnes :

36 huîtres spéciales de La Ferme des Baleines

Huîtres au naturel :

6 quartiers ou demi-citron

Huîtres aux lames de saumon fumé :

3 tranches de saumon fumé

Huîtres à la gelée de champagne :

150 cl de champagne

2 feuilles de gélatine

1 branche d'aneth fraîche, quelques pincées de baies rose



Préparation de 12 Huîtres aux lames de saumon fumé :

Coupez des lames de saumon fumé d'une largeur d'un centimètre, en disposer 2 ou 3 sur les huîtres ouvertes.

Préparation de 12 Huîtres à la gelée de champagne :

❶ Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. ❷ Portez le champagne à petite ébullition, ajoutez les baies roses et l'aneth dans le champagne. ❸ Faites bouillir et éteignez le feu. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez. Ajoutez un peu d'eau filtrée des huîtres pour saler le mélange. ❹ Poivrez bien et versez une couche de gelée dans 12 coquilles d'huîtres. Ajoutez un petit brin d'aneth fraîche. ❺ Laissez prendre au frais au moins 1 h. ❻ Disposez 2 huîtres de chaque type dans chaque assiette avec deux huîtres au naturel, ajoutez un quartier de citron au centre.

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !