



Alexia Duchêne

HUÎTRE EN TEMPURA,

CRÈME CRUE,
YUZU CONFIT,
POUDRE DE NORI



MARENNES
OLEON



- 1 • Ouvrir les huîtres et les détacher de la coquille.
- 2 • Faire chauffer l'huile à 170°C.
- 3 • Réaliser la pâte à tempura en mélangeant la farine et l'eau glacée jusqu'à l'obtention d'une texture de pâte à crêpes.
- 4 • Tremper les huîtres dans la pâte à tempura puis frire environ 2 min, déposer sur du papier absorbant, saler très légèrement.
- 5 • Tailler le yuzu confit en brunoise.
- 6 • Disposer dans le fond des coquilles d'huîtres propres une cuillère à café de crème crue, ajouter un peu de brunoise de yuzu confit et finir avec une touche de furikake.
- 7 • Ajouter l'huître panée sur le dessus puis finir avec la poudre d'algue.

POUR 4 PERSONNES :

PRÉPARATION : 30 MINUTES

- 8 huîtres spéciales n°2
- 50 gr de farine à tempura
 - De l'eau glacée
- 500 ml d'huile de tournesol
- 30 gr de yuzu confit au sucre
 - 80 gr de crème crue
- Un pot mélange de Furikake
- De la poudre d'algue kombu

(ou autre algue si vous ne trouvez pas)

Servir aussitôt !



HUÎTRES
Marennes
Oléron

