

Huîtres en gelée au jus de Yuzu



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.025	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.002	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
0.005	Sauce d'huître en bouteille 700 ml HEALTHY BOY	0212227
PM	Persil déshydraté en boîte 70 g DUCROS	0170864
PM	Poivre Voatsiperifery en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0244926
0.01	Vinaigre de pomme BIO en bouteille 250 ml AMEA	0194015
12 PCE	Huîtres	~

Étapes de préparation

- 1 Ouvrir l'huître et récupérer le jus.
- 2 Pour réaliser la gelée, mélanger le jus de l'huître avec le jus de yuzu, ajouter la gélatine et faites bouillir la préparation. Retirer du feu immédiatement. Incorporer le vinaigre de pomme, les échalotes et le persil, puis laisser un tout petit peu refroidir.
- 3 Immerger l'huître avec la préparation de la gelée et réserver au frais quelque heures pour que la gelée prenne.
- 4 Au moment de l'envoi, verser quelques gouttes de sauce d'huître et terminez l'assaisonnement avec du poivre Voatsiperifery dans un moulin à poivre.