



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Inspiré de la recette d' « huîtres spéciales en terrine océane » du restaurant La Côte Saint-Jacques, cette entrée est un ravissement pour les yeux et les papilles. Emprisonnées dans une gelée, les huîtres y côtoient, avec délice, des échalotes confites au vin rouge et quelques feuilles d'épinards. Une explosion de couleurs, de textures et de saveurs.

Huîtres en terrine océane à la manière de Jean-Michel Lorain

Pour 6 personnes :

- env. 3 douzaines d'huîtres n°4 ou 2 douzaines d'huîtres n°3 (env. 2kgs)
- 5 échalotes grises
- 20 feuilles d'épinards ou 3 belles feuilles de blettes
- 15cl de vin rouge
- 3 feuilles de gélatine

Eplucher et émincer finement les échalotes. Les faire cuire dans une casserole avec le vin rouge. Réduire le vin de moitié. Les échalotes doivent être cuites mais encore croquantes. Saler (peu), poivrer. Egoutter les échalotes et réserver la réduction de vin.

Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau. Faire chauffer l'eau des huîtres dans une casserole. Pocher les huîtres par 6, dans cette eau frémissante, 30 secondes. Les égoutter.

Ajouter l'eau des huîtres dans la réduction de vin. Passer au chinois. Réserver.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Laver les feuilles d'épinards. Faire chauffer de l'eau dans une casserole. A ébullition, plonger les feuilles 30 secondes (2 minutes pour les feuilles de blette - elles doivent être tendres). Les égoutter et les sécher sur du papier absorbant.

Porter à ébullition le mélange eau d'huîtres et vin rouge réduit. Y incorporer les feuilles de gélatine bien essorée. Mélanger.

Monter la terrine en commençant par une couche de feuilles d'épinards, une couche d'échalotes confites, la moitié des huîtres, une ou deux couches de feuilles d'épinards, les huîtres restantes et une seconde couche d'échalotes pour finir. Verser la gelée d'huîtres et de vin (légèrement refroidie mais encore à l'état liquide).

Réserver 12h au réfrigérateur.

Démouler et servir en tranches, accompagné de pain de seigle.



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

A déguster avec un Puligny-Montrachet.

NB : Pour une saveur bien iodée, préférez les huîtres en provenance de la Baie du Mont Saint-Michel ou de Bretagne (Cancale...), ou encore les Bouzigues. Sinon, les normandes et les Marennes-Oléron ont une saveur plus douce.