



HUITRES TIEDES ROYALE D'ASPERGES EMULSION DE JUS D'HUÎTRES ET MAGRET DE CANARD



Moyennement difficile Préparation: 30 mn Cuisson: environ 60 mn (5 + 12 +20 + 20)

Pour 6 personnes:

- 24 huîtres (j'ai pris des Gillardeau n° 2)
- 1 botte de 18 asperges
- 4 œufs
- 1 échalote
- 1 blanc de poireau de 4 cm environ
- 50 g de beurre (10 + 40)
- 10 cl de lait
- 5 cl de crème fouettée (je l'ai oubliée)
- 8 tranches de magret de canard
- 4 brins d'aneth
- 4 brins de coriandre

Les huîtres:

Ouvrir les huîtres, les enlever de la coquille, jeter la première eau, les réserver dans un récipient et réserver.

Les asperges:

Eplucher les asperges et les couper en 3 en séparant les têtes, la partie centrale et les queues. Réserver.

Cuire les pointes dans l'eau bouillante salée pendant 4 minutes, les plonger immédiatement dans l'eau glacée, égoutter et réserver.

Dans la même eau cuire les morceaux du milieu jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (environ 12 mn). Les mixer finement et chinoiser si besoin est.

Les peser, incorporer le même poids d'œufs saler et poivrer mettre dans des ramequins chemisés de papier-film. Couvrir aussi le dessus des ramequins avec le film et mettre à cuire dans le cuit-vapeur pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir avant de couper en gros dés. Réserver.

La sauce:

Faire fondre doucement l'échalote émincée dans 10 g de beurre, ajouter le poireau émincé lui aussi et couvrir avec l'eau de cuisson des asperges, le lait et l'aneth. Laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes, passer au chinois.

Recueillir le jus de cuisson, lui incorporer 10 cl d'eau des huîtres.

Finition et dressage:

Mettre les huîtres quelques secondes dans la sauce pour qu'elles se réchauffent sans les laisser cuire. Les égoutter avant d'émulsionner la sauce au mixer plongeant ou au blender avec les 40 g de beurre jusqu'à une consistance très mousseuse.

Dans des assiettes chauffées au préalable, poser des cubes de "royale" d'asperges et les huîtres tièdes. Disposer les têtes d'asperges et couvrir avec l'émulsion avant de poser les copeaux de magret.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

