

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tartare de mangue, langues d'oursin et chantilly iodée aux huîtres



Imprimer

Commenter

Préparation: **1 à 2 h**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 16 huîtres + 4 huîtres pour la chantilly
- 4 oursins
- 1/2 mangue
- 200 g de salicornes
- 1 feuille d'algue nori

- Le jus de 1 citron vert
- QS d'huile d'olive
- Vinaigre de gingembre
- 250 g de crème de soja
- 2 feuilles de gélatine
- 5 g de racine de gingembre
- Fleur de sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau tiède. Pendant ce temps ouvrez les 4 huîtres et videz-les dans un mixeur avec les feuilles de gélatine essorées. Tout en mixant versez 250 g de crème de soja.
2. Mettez la sauce dans un siphon. Insérez 2 cartouches de gaz et laissez reposer de 1 à 2 heures au réfrigérateur.
3. Ouvrez le reste des huîtres et videz-les dans un saladier. À l'aide d'une passoire, filtrez les huîtres pour séparer la chair du jus.
4. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
5. Déposez les huîtres dans une assiette placée sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 1 minute. Concassez-les grossièrement au couteau et réservez.
6. Épluchez la demi-mangue et taillez-la en brunoise. Réservez. Émincez le gingembre au couteau le plus finement possible. Réservez.
7. Mélangez les huîtres, la mangue, le gingembre, un filet d'huile d'olive, un filet de vinaigre de gingembre, l'algue nori émincée finement, le jus de citron vert, 1 pincée de fleur de sel et 1 pincée de piment d'Espelette. Réservez.
8. Ouvrez les oursins et prélevez les langues. Salez et poivrez. Réservez.
9. Déposez dans chaque assiette du tartare, des langues d'oursin, la chantilly d'huîtres et quelques salicornes crues pour décorer. Terminez par quelques paillettes de nori (préalablement ciselée).

Conseil du chef Denis Fétiisson : pour cette recette, préférez les huîtres Gillardeau n° 2.

Astuce : si vous n'avez pas de siphon, déposez votre sauce délicatement sur votre préparation.

[Vous allez aussi aimer ...](#)

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[!\[\]\(84f47badaad7772cd95667a7c387a639_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(28f72b996fc97883dfd9d4e8b1b16b4e_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(5d954b3e270654ad8ab0d5913161c03c_img.jpg\) Instagram](#)

