

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Huitres en voile de nori



MAG#10 AUTOMNE POISSON CHEF

Imprimer

Commenter

Préparation: 20 min

Ingrédients Pour 4 personnes

- 12 Huîtres creuses
- 1/2 céleri rave
- 60 gr d'algues nori frais salé
- 1 c. à s. de kacha (sarrasin toasté)
- Quelques feuilles de Basilic thaï ou rouge
- 250 g de crème de soja

Breizh Teriyaki froid :

- 1/2 verre de sauce soja
- 1/2 verre de pommeau de Bretagne
- 1 c.à c. gingembre frais émincé
- 1 c. à c. de sucre roux

- 1/4 de zeste de citron jaune
- 10 cm de kombu royal frais salé

1. Pour le breizh teriyaki : Dessalez le kombu royal en faisant tremper l'algue dans 1 litre d'eau pendant 1 minute, renouvelez avec une deuxième eau pendant 2 à 3 minutes, sortez et pressez. L'algue doit avoir un goût très légèrement salé.
2. Mettez tous les ingrédients dans une casserole, portez à frémissement, faites cuire pendant 5 minutes, filtrez et réservez.
3. Cette préparation se garde très bien au réfrigérateur et accompagne quotidiennement vos recettes.
4. Remplissez ¼ la cuve du Vitaliseur et mettez à chauffer. Épluchez et coupez en cubes de 2 cm le 1/2 céleri, salez-le et déposez-le dans la moitié du tamis du Vitaliseur. Laissez cuire le céleri 20 minutes.
5. Déposez les huîtres sur l'autre moitié du tamis, faites cuire pendant 3 minutes. Sortez-les et réservez-les. Décoquillez les huîtres s'aidant de la pointe d'un couteau. Détachez l'huître et posez-la sur du papier absorbant. Faites mariner les huîtres dans la Breizh teriyaki pendant 10 minutes.
6. Dessalez le nori en le plongeant dans 1 litre d'eau, remuez 10 secondes, le sortir et le presser entre les mains. L'algue doit avoir un goût très légèrement salé.
7. Envelopper les huîtres avec l'algue nori.
8. Contrôlez la cuisson du céleri : la pointe du couteau doit s'enfoncer sans forcer. Mettez le céleri dans un blender, ajoutez la crème de soja et un tour de moulin à poivre. Mixez à fond. La texture doit être lisse, rectifiez l'assaisonnement si besoin.
9. Au moment de servir, déposez les huîtres dans le Vitaliseur chaud, dressez les assiettes avec 3 points de crème de céleri, les huîtres tiédies, le basilic thaï pour la fraîcheur végétale et les graines de sarrasin toastées (kasha). Vous pouvez aussi saupoudrer de thé matcha.

Délicieuse entrée de Hugo Morel réalisée avec les algues du producteur Bord à bord.

Cette recette est également disponible dans le magazine n°10

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](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

