

**Éric Léautey**, chef cuisinier, animateur sur la chaîne Cuisine+ et sur France Télévisions, vous donne chaque semaine ses précieux conseils.



## Chabrot d'huîtres, fraises et champagne

Préparation : 20 min • Pour 4 personnes

► 4 huîtres n°1 du Cap-Ferret ► 6 huîtres n°3 du Cap-Ferret ► 400 g de fraises ► 2 tomates mûres émondées ► 12 cl de champagne ► 2 c. à s. d'huile d'olive ► 3 feuilles de basilic ► Sel de céleri ► Sel, poivre

► Décoquillez les huîtres et réservez le jus. Préparez le tartare en taillant 150 g de fraises et les huîtres n°3. Mélangez avec l'huile d'olive et les feuilles de basilic ciselées. Salez, poivrez.

► Pour composer le chabrot, mixez la pulpe des tomates avec le reste de fraises, le champagne

et le jus des huîtres. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel de céleri et du poivre.

► Dans une assiette creuse, disposez le tartare d'huîtres et de fraises au basilic. Déposez une belle huître n°1 décoquillée et versez délicatement le chabrot de champagne. Servez très frais.

**Le conseil d'Éric** Si vous préférez les servir entières dans leur coquille, retirez les barbes des huîtres avec des ciseaux. Vous pouvez aussi entourer les huîtres d'une feuille d'épinard blanchie et agrémentée d'un bon tour de moulin à poivre.



## Tartare d'huîtres et mullet en gelée

Préparation : 20 min • Cuisson : 4 min • Pour 4 personnes

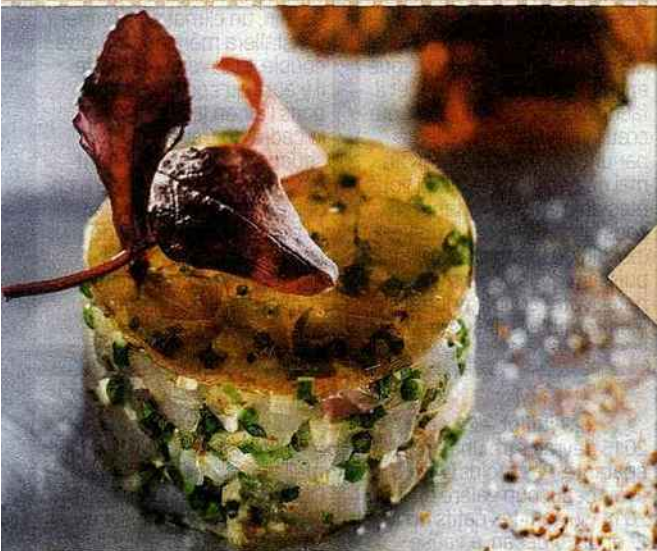
► 6 huîtres d'Arcachon n°2 ► 500 g de filet de mullet noir ► 20 cl de whisky ► 4 échalotes ► 25 g de ciboulette ciselée ► 20 g de gingembre confit ► 3 feuilles de gélatine ► Huile d'olive ► Piment d'Espelette ► Fleur de sel

► Ouvrez les huîtres à la vapeur dans un couscoussier 4 min à 100° C. Décoquillez, réservez l'eau. Taillez le mullet en cubes de 0,5 cm de côté et les huîtres en trois.

► Mélangez délicatement mullet et huîtres avec ciboulette et échalotes ciselées, gingembre taillé en brunoise et un peu d'huile. Cerclez en quatre parts et réservez au froid.

► Chauffez et flambez le whisky, incorporez l'eau des huîtres (ajoutez si nécessaire de l'eau pour obtenir 50 cl de liquide), puis la gélatine. Sur une plaque, coulez sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Décerclez les tartares et surmontez avec la gelée au whisky découpée au même diamètre. Saupoudrez de fleur de sel et de piment d'Espelette.

**Le conseil d'Éric** Vous pouvez aussi couler la gelée dans le fond des assiettes, disposer des feuilles de cerfeuil autour et des œufs de truite ou de saumon à côté. Enfin, déposez sur la gelée le tartare surmonté d'une salade d'herbes.



## Huîtres au citron, façon Roellinger

Préparation : 15 min • Pour 4 personnes

► 16 huîtres de Cancale Tsarskaya n°2 ► 1 citron vert ► 8 c. à c. d'huile de combava (Épices Roellinger) ► Gros sel

► Ouvrez l'ensemble des huîtres Tsarskaya n°2 et répartissez-les dès à présent sur les 4 assiettes des convives. À chaque fois, positionnez-y joliment 4 mollusques sur des ronds de gros sel humide, afin qu'elles restent bien stables.

► Prélevez les zestes du citron vert. Puis pelez le fruit à vif en veillant à soigneusement retirer toutes les peaux blanches.

Enfin, taillez la pulpe en petits cubes.

► Sur chacune des huîtres, répartissez les zestes et 3 morceaux de pulpe de citron. Puis aspergez d'1/2 c. à c. d'huile de combava. Si vous n'en possédez pas, vous pouvez utiliser une très bonne huile d'olive que vous parfumez de quelques gouttes de jus de citron vert.

**Le conseil d'Éric** Si vous aimez l'exotisme, faites mariner vos huîtres dans une sauce soja mélangée avec des graines de pavot et de sésame torréfiées, de l'huile de sésame, une pointe de tomate concassée et de la ciboulette ciselée.

