

Conseils de préparation d'huîtres

Par Olivier Roellinger



Exotique :

Ouvrez les 4 huîtres Tsarskaya n°2, jetez la première eau. Décollez les huîtres et égouttez-les 15 minutes au-dessus d'un récipient. Filtrez l'eau récupérée et assemblez-là avec 6 c. à soupe de Soja Cuisine (préparation de la marque Bjorg) et 2 c à soupe d'Huile muscadée (Epices Roellinger). Faites mousser la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. Prélevez avec une cuillère la mousse qui se forme à la surface et déposez-là sur 2 huîtres, redonnez un coup de mixeur avant de prélever l'écume pour les 2 autres huîtres.



Au poivre :

Ecrasez au pilon un peu de Poivre des mondes (Epices Roellinger) ou un bon mélange de poivres.

Parsemez sur 4 huîtres Tsarskaya n°2, selon votre goût.



Au citron :

Ouvrez 4 huîtres Tsarskaya n°2 et positionnez-les sur un rond de gros sel humide afin de les stabiliser. Prélevez les zestes d'1/4 de citron vert et taillez la chair en petits cubes (attention à ne pas mettre les peaux blanches). Répartissez sur chacune des 4 huîtres les zestes et 3 morceaux de chair du citron, ainsi qu'1/2 c. à café d'Huile et cumbavas (Epices Roellinger) ou d'une très bonne huile d'olive parfumée de gouttes de jus de citron.