

Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En apéritif pour votre réveillon voici les Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer, inspirées d'une recette du chef Eric Briffard du célèbre Institut d'arts culinaires et de management hôtelier de Paris . Vous pouvez proposer ces huîtres soit en amuse bouche à l'apéritif, soit directement en entrée.

C'est une recette facile à faire (même l'ouverture des huîtres est grandement facilitée par leur pochage préalable): elle peut être préparé le matin pour le soir. Ce plat fait partie de mon menu de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer.
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Pour la recette cliquez [ici](#)
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez [ici](#).



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" ,"Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée

ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Ingrédients pour les Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer (6 personnes/ 3 huîtres par personne)

- 18 huîtres spéciales n°2
- 250 g de lait de soja
- 2 g d'agar agar
- 15 g d'feuilles d'estragon
- 5 g d'aneth effeuillé
- 25 g d'œuf de lump ou du caviar...

En plus des ingrédients précédents j'ai rajouté à la recette du chef ces ingrédients

- deux belles échalotes
- un citron yuzu frais (difficile à trouver; vous pouvez le commander chez votre légumier ou à Paris vous en trouverez à La Grande Épicerie par exemple). Sinon vous pouvez utiliser le zeste d'un citron vert.

Et du gros sel pour pouvoir stabiliser les huîtres sur vos assiettes...

Préparation

- Ciselez les échalotes finement.



Taillez les échalotes en tous petits dés

- Faites revenir les échalotes avec un peu d'huile à la poêle. Salez et poivrez.



Faites revenir les échalotes avec un peu d'huile à la poêle

- Prélevez les feuilles d'estragon et les petits filaments d'aneth de manière à ne pas avoir de morceaux de tiges.



L'estragon

- Lavez les huîtres et pochez-les entières avec leur coquille, 20 secondes dans un bain d'eau bouillante. Sortez-les et laissez-les reposer deux minutes à température ambiante.



Lavez les huîtres et pochez-les 20 secondes dans un bain d'eau bouillante

- Ouvrez les huîtres et ôtez-les de leur coquille. Nettoyez bien l'intérieur des coquilles et réservez-les.



Ouvrez les huîtres et ôtez -
les de leur coquille

- Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l'agar agar en pluie. Fouettez délicatement constamment et laissez cuire 1 minute.



Faites chauffer le lait de
soja et ajoutez l'agar agar
en pluie

- Mixez finement le lait de soja avec l'estragon et l'aneth. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Puis passez cette préparation au tamis pour la filtrer.



Mixez le lait de soja avec
l'estragon et l'aneth

- Installez vos coquilles d'huîtres sur un tapis de gros sel de manière à les stabiliser. Déposez un peu d'échalote dans le fond des coquilles et recouvrez de crème d'estragon et aneth.



Versez alors la crème
d'estragon et aneth dans les
coquilles

- Puis déposez une huître dans chaque coquille.



Puis déposez une huître dans chaque coquille

- Il ne reste plus qu'à poser un peu d'œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître. Mettez au frais au moins une heure le temps que la crème prenne.



Posez un peu d'œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer