

[tables de fêtes]

huîtres en gelée

DE PAMPLEMOUSSE

POUR 4 PERSONNES
24 huîtres creuses n° 3
6 feuilles de gélatine
1 pamplemousse rose
le zeste de 1 citron
quelques baies de poivre rose
pour le décor

[préparation : 45 min / réfrigération : 1 h 10]

- 1** Ouvrez les huîtres, réservez-les et recueillez leur eau en la filtrant. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2** Pressez le pamplemousse, filtrez son jus et ajoutez-le à l'eau des huîtres. Faites chauffer l'ensemble pendant 30 s à peine. Essorez les feuilles de gélatine avant de les incorporer au liquide chaud. Ajoutez le zeste du citron découpé en fines lamelles, mélangez et placez au réfrigérateur pendant 10 min pour que la gelée commence à prendre.
- 3** Reprenez les coquilles d'huîtres et versez 2 c. à s. de gelée dans chacune d'elles, puis déposez l'huître par-dessus. Installez les huîtres sur des assiettes plates en les calant avec du gros sel. Placez-les au réfrigérateur pendant 1 h et laissez la gelée prendre complètement. Au moment de servir, décorez de quelques baies de poivre rose.

CONSEIL MALIN Choisissez de préférence des huîtres de pleine mer : elles sont charnues et leur goût iodé saura résister à l'amertume du pamplemousse. Pour faciliter la dégustation, détachez complètement les huîtres du fond de la coquille avant de verser la gelée.