**HUITRE SNACKEE A LA PLANCHA / CONDIMENT CORNICHON / ESPUMA HUITRE CITRON CAVIAR / TUILE DE PAIN DE SEIGLE**

Durée : 45 min

Difficulté : 3

Nombre de personnes : 4

**Ingrédients :**

- 21 huîtres

- 28 g de cornichons

- 8 g de persil plat

- 10 g de pain de mie

- Huile d’olive

- Jus de citron

- 50 g de crème liquide

- 1/2 feuille de gélatine

- 1 pain de seigle

- 1 citron caviar

**Progression de la recette :**

ÉTAPE 1 : PRÉPARATION DES HUÎTRES

Ouvrir les huîtres et couper les nerfs. Rincer à l’eau froide.

Sécher sur un sopalin. Récupérer le jus d’huître filtré.

ÉTAPE 2 : CONDIMENT CORNICHON

Mixer grossièrement au blender les 28 g de cornichon, les 8 g de persil ainsi que les 10 g de pain de mie. Puis ajouter 24 g d’huile d’olive ainsi que 20 g de jus d’huître préalablement récupéré. Goûter et rectifier en sel fin. Attention : ne pas trop mixer afin de garder des morceaux.

ÉTAPE 3 : ESPUMA HUÎTRE

Mixer une huître avec 100 g de jus d’huître, avec un trait de jus de citron ainsi qu’une pincée de sel fin au blender. Sur 50 g de crème liquide, faire fondre à feu doux 1/2 feuille de gélatine dans 15 g de crème liquide. Une fois la gélatine fondue ajouter le tout dans le reste de crème liquide (35 g). Mélanger et ajouter le tout dans un blender. Mixer deux secondes, passer au chinois extra fin et verser dans un petit siphon 0,5 L. Gazer avec une cartouche de gaz et réserver en chambre froide.

ÉTAPE 4 : TUILE DE PAIN DE SEIGLE

Couper un pain de seigle en 4 et le réserver au congélateur. Une fois dur, couper à la trancheuse à jambon à 1,5. Détailler à l’emporte-pièce, disposer entre deux feuilles de papier sulfurisé ainsi qu’entre deux plaques à pâtisserie. Laisser sécher et légèrement colorer au four à 170° C à sec à 0% d’humidité à peine 10 min maximum.

ÉTAPE 5 : PRÉPARATION FINALE

Dans l’assiette disposer 5 points de condiment cornichon.

Snacker les huîtres au beurre clarifié, assaisonner. Disposer ensuite les huîtres sur les points de condiment cornichon. À l’aide du siphon, déposer 3 points d’espuma huîtres autour. Déposer des billes de citron caviar sur les huîtres. Ajouter 2 à 3 tuiles de pain de seigle par assiette.