**HUÎTRES DE VEULES LES ROSES, CÈPES DE NOS FORETS & LIVÈCHE**

Durée : 30 min

Difficulté : 3

Nombre de portions : 4

INGRÉDIENTS

Quantité/ Ingrédients (pour 4 assiettes)

* 12 huîtres de veules les roses
* 6 feuilles de gélatine
* 4 branches de livèche
* 8 cèpes
* 2 pièces de citron caviar
* 1 botte de ciboulette
* 30 g de noisettes torréfiées & concassées
* Sel, poivre, huile PM
* Huile de noisettes et de sarriette PM

PROGRESSION DE LA RECETTE

**ÉTAPE 1 : LES HUÎTRES ET LA GELÉE**

Ouvrir les huîtres, récupérer leur eau puis la filtrer.

Faire bouillir l’eau des huîtres et y ajouter la livèche (garder quelques feuilles pour le tartare et la déco). Filmer et réserver pour laisser infuser.

Ensuite coller avec 2 feuilles de gélatine, assaisonner. Étaler sur une plaque et réserver au frais.

Pour les huîtres, les tailler de façon à garder les nerfs pour réaliser un tartare qu’on assaisonnera avec un peu de livèche ciselée, poivre et citron caviar.

**ÉTAPE 2 : LES CÈPES**

Nettoyer les cèpes et couper légèrement les pieds. Conserver les parures pour réaliser un consommé. Faire réduire le consommé et le beurrer légèrement. Assaisonner et réserver.

Escaloper et strier deux belles tranches de cèpes, les assaisonner.

Réaliser une belle brunoise avec le reste des cèpes. Assaisonner cette brunoise avec ciboulette, huile de noisette, noisettes concassées, citron caviar, sel et poivre.

**ÉTAPE 3 : FINITIONS**

Snacker les huîtres en les assaisonnant.

Faire griller les tranches de cèpes.

Dresser à l’emporte-pièce le tartare de cèpes.

Déposer la fine gelée au jus d’huître et disposer harmonieusement les huîtres, quelques feuilles de livèche et quelques points de vinaigre de sarriette.

Réaliser deux traits de consommé de champignon au pinceau et disposer une belle quenelle de tartare d’huître sur les cèpes bien chauds et grillés.