

# Huîtres en gelée

Une première idée recette pour Noël...

Recette réalisée à partir du livre "Cuillères apéritives" de Sylvie Girard-Lagorce, à déguster en mise en bouche ou à proposer pour un buffet ou un apéritif dînatoire.

---

Composition  
pour 24 cuillères

24 huîtres creuses n° 0  
2 pommes de type "granny-smith" ou jus de pommes non sucré  
2 feuilles de gélatine  
1 grosse échalote  
1 c. à soupe de vinaigre balsamique  
1 c. à soupe d'aneth ou quelques brins de ciboulette

---

Ustensiles : 1 centrifugeuse, 1 couteau, 1 couteau à huître, 1 assiette, 1 bol, 2 cuillères à soupe, 2 casseroles, 1 passoire, 24 cuillères

---



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Faire un jus avec les pommes : couper les 2 pommes en quartiers, ôter les pépins et les passer à la centrifugeuse.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Ouvrir les huîtres et récupérer au fur-et-à-mesure leur eau dans une petite casserole. Prélever le fruit et le déposer dans une assiette.

Ajouter le jus de pommes obtenu dans la casserole et mettre à chauffer. A ébullition, y plonger les huîtres et laisser 30 secondes pas plus, les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un torchon.

Filtrer soigneusement le jus de cuisson dans une passoire (éventuellement tapissée d'une mousseline si vous en avez) posée sur une autre casserole. Partie la plus délicate de la recette ; n'ayant pas de mousseline, j'ai essayé avec un filtre à café mais ça ne fonctionne pas. J'ai donc filtré plusieurs fois le liquide avec la passoire en veillant à laisser le fond chargé d'impureté à chaque fois.

Essorer les feuilles de gélatine et les mettre dans la casserole avec le mélange eau des huîtres et jus de pommes. Porter à ébullition en remuant bien, retirer du feu.

Peler et hacher l'échalote, et en déposer une pincée dans le fond de chaque cuillère. Ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Déposer une huître sur ce lit d'échalote et recouvrir avec le liquide. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Servir les cuillères décorées d'aneth ou de ciboulette.