

CANNELES D'HUÎTRES AUX COURGETTES ET MOUSSE D'EPINARDS EPICES EN GELEE



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 15 mn (10 + 5)

Attente: 3 heures minimum

Pour deux douzaines de petits cannelés:

24 huîtres assez charnues

4 petites courgettes

250 g d'épinards hachés surgelés (ou mieux, des frais)

1 càs de crème épaisse

1 belle pincée de curry

1 pointe de macis

1/2 feuille de gélatine réhydratée (ou l'équivalent en agar-agar)

Un peu d'huile d'olive

Sel et poivre

Ouvrir les huîtres au dessus d'une passoire et les détacher de leur coquille. Jeter la première eau et les déposer dans un bol en attendant qu'elles rendent à nouveau de l'eau.

Enlever les huîtres de l'eau rendue. Porter cette dernière à ébullition et y pocher les huîtres une minute. Les égoutter et les réserver.

Faire dégeler les épinards et les mettre à égoutter sur une passoire. Une fois égouttés, les cuire une ou deux minutes dans une casserole avec la crème. Incorporer la gélatine réhydratée et essorée et assaisonner de haut goût avec du sel et les épices. Réserver.

Laver et parer les courgettes, Les tailler en tagliatelles bien fines à la mandoline ou à l'épluche-légume avant de les faire revenir rapidement dans l'huile d'olive, les poser sur un papier absorbant, les saler légèrement et attendre qu'elles refroidissent.

Finition:

Chemiser les empreintes à mini-cannelés en silicone (ou toute autre forme) avec une bande de courgette, déposer un peu de crème d'épinards, enfoncer délicatement une huître bien égouttée et terminer avec de la crème d'épinards. Lisser la surface avec le dos d'une cuillère et réserver au frigo au moins 3 heures.

Démouler avec précaution.