

## HUÎTRES EN GELEE DE THE



### **Facile**

**Préparation: à peine 10 minutes une fois les huîtres ouvertes**

**Cuisson: 5-6 minutes**

### **Pour 3 huîtres par personne:**

12 huîtres n°2

1 feuille de gélatine réhydratée et essorée

1/4 de botte de coriandre fraîche

1/4 de l de thé de Ceylan

Sel et poivre

Ouvrir les huîtres et jeter la première eau. Réserver les huîtres dans une casserole et laisser la seconde eau se reconstituer. Filtrer le jus pour éliminer toute trace de coquille.

Dans une casserole chauffer l'eau des huîtres pour raidir les mollusques. Réserver l'eau et les huîtres dans des récipients séparés.

Laver les coquilles vides et les sécher, remettre les huîtres au fond et réserver.

Hacher la coriandre. Réserver.

Faire infuser les 25 g de thé avec 1/4 de litre d'eau (minérale, si l'eau a un goût!)

La gelée de thé:

Ajouter le jus des huîtres au thé chaud, incorporer la feuille de gélatine, la coriandre et assaisonner. Verser doucement ce liquide dans les coquilles garnies et bien calées (avec du gros sel éventuellement), laisser prendre à température ambiante puis au froid.