

HUITRES EN GELEE AU CUMBAVA

Ingrédients:

Pour cette recette il faut prévoir :
huîtres creuses (6 par personne),
1 cumbava,
2 feuilles de gélatine ou de la gelée toute prête "Maggi".

Préparation

- ✚ Ouvrir les huîtres, détachez-les, réservez-les et garder l'eau de mer rendue. Conserver les coquilles.
Si besoin, laver les huîtres dans l'eau de mer pour éviter les petits morceaux de coquille, filtrer l'eau et réservez-la.
- ✚ Lever des zestes du cumbava en les taillant le plus fin possible pour une meilleure diffusion du parfum.
- ✚ Faire tiédir l'eau de mer dans laquelle on ajoute le cumbava.
- ✚ Faites-y pocher les huîtres quelques instants. Retirez-les dès qu'elles blanchissent un peu, afin qu'elles ne deviennent pas caoutchouteuses; réservez-les dans le creux des coquilles disposées sur des assiettes contenant du gros sel afin qu'elles soient bien calées.
- ✚ Ajouter la gelée ou les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau des huîtres. Répartir cette gelée avec le cumbava dans les coquilles et mettre au réfrigérateur pour les laisser prendre.

NB on peut utiliser d'autres arômes (curry, coriandre, etc.)

Pour quantifier le liquide qui est fonction de la taille des huîtres, prendre une coquille vide et compter le nombre de cuillères nécessaires pour la remplir.