

Huîtres / crème de pomme de terre au safran

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minute

Ingrédients :

- 12 huîtres creuses n°2
- 1 concombre
- 300 gr de pommes de terre
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 25 cl d'eau
- 4 cl d'eau de safran (proportion : 2 gl / litre)
- 5 cl de crème fraîche
- sel / poivre : QS
- Décor : fleurs et pousses de Bourrache, oeufs de truite, perles au Yuzu

Préparation :

Eplucher, laver les pommes de terre, les couper en gros cubes. Cuire les pommes de terre dans le fond blanc de volaille, saler et poivrer. Une fois cuit, mixer le tout, incorporer les eaux. Laisser refroidir puis intégrer la crème fraîche.

Laver et couper le concombre en fines bandes.

Ouvrir les huîtres, les décoquiller à l'aide d'une cuillère en décollant le nerf, sans les percer. Envelopper chaque huître dans une bande de concombre.

Déposer dans le fond d'une assiette creuse, 3 huîtres enrobées de concombre, sur celle du milieu, disposer les perles de Yuzu et sur les 2 autres des œufs de truites.

Disposer harmonieusement les pousses et les fleurs de bourrache.

Servir la crème de pomme de terre au safran devant le convive, en veillant à ne pas recouvrir les huîtres.