

Finger food

Huître, raifort et seigle


1h45

TEMPS TOTAL

1h15

PRÉPARATION

0

CUISSON

30 min

REPOS

134

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres

4 unité(s) entière(s) **Huître**
 50 g **Raifort**
 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
 16 unité(s) entière(s) **Baies de genièvre**
 20 g **Beurre**
 100 g **Gros sel**

Étape 1

Préparation du raifort

- 1 Répartir le raifort dans un bac à glaçons.
- 2 Mettre au congélateur pendant 1h.

Étape 2

Préparation des huîtres

- 1 Mettre le gros sel dans une poêle, pour créer une assise et pouvoir ainsi poser les huîtres.
- 2 Allumer la plaque sur feu maximum.
- 3 Déposer les huîtres sur le lit de sel et laisser cuire 5 minutes.
- 4 A l'aide d'un torchon, ouvrir les huîtres à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 5 Éteindre le feu et attendre pour que l'huître baisse en température.

Étape 3

Préparation du pain de seigle

- 1 Couper le pain de seigle en tranches très fines.
- 2 Placer les tranches dans un toaster pour les faire griller.

- 3 Concasser des baies de genièvre, une à une.

Étape 4

Dressage

- 1 Hacher le pain toasté sur la genièvre pour obtenir une chapelure.
- 2 Glisser le couteau en longeant la coquille du haut des huîtres.
- 3 Récupérer le gros sel de la poêle pour le dressage afin de créer une assise dans l'assiette.
- 4 Placer les huîtres sur le lit de sel.
- 5 Rajouter la poudre de genièvre dans les coquilles.
- 6 Sortir les glaçons de raifort du congélateur.
- 7 Râper les glaçons de raifort sur les huîtres.