



HUÎTRES AU NATUREL,

crèmeux d'asperges vertes en émulsion
et copeaux de magret fumé





HUÎTRES AU NATUREL, crémeux d'asperges vertes en émulsion et copeaux de magret fumé



4 personnes



30 minutes



6 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres HCM

300 gr d'asperges vertes

20 cl crème 35% MG

1 pincée d'Agar-agar

1 pincée de sel

12 tranches de magret
fumé

1 **Tailler les asperges vertes** en petits tronçons et isoler les pointes pour le dressage

2 **Dans une casserole**, recouvrir avec un petit peu d'eau les morceaux d'asperges, y **ajouter une pincée de sel**, puis mettre en cuisson environ six minutes.

3 Une fois cuites, **mettre les asperges** dans le blender avec la crème et **mixer**

4 **Passer le mélange au chinois** puis le verser dans une casserole avec la pincée d'agar-agar, **mettre le tout à bouillir** pendant une minute, tout en remuant au fouet.

5 Insérer le contenu dans le siphon, y rajouter deux cartouches de gaz, puis **bien remuer**.

6 **Ouvrir** les huîtres tout en les vidant de leur **première eau**.

7 **Placer l'émulsion chaude** du siphon sur les huîtres à température ambiante, y déposer deux demi-tranches de magret fumé, pour finir **rappeler à la mandoline** les têtes d'asperges crues puis en **disposer** sur chaque huître.

BONNE dégustation