

Aspic d'huîtres aux petits légumes

⇒ 6 personnes

Ingrédients

- 12 huîtres fines de claire
- 150 gr de carottes
- 150 gr de céleri branche
- 10 cl de vin blanc
- 6 feuilles de gélatine (12 gr)
- 100 gr d'œufs de saumon
- sel, poivre

Préparation

- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir. Peler les carottes, les laver et les couper, ainsi que le céleri, en très petits dés (2 mm de côté).
- Ouvrir les huîtres et les détacher de leur coquille. Dans un filtre, au-dessus d'une casserole, déposer les huîtres. Ajouter dans cette casserole le vin et compléter avec de l'eau de manière à obtenir ½ litre de liquide. Porter à ébullition, ajouter les dés de légumes et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Poivrer et saler modérément compte tenu du jus des huîtres et de la gélatine.
- Au bout de ce temps, pocher les huîtres dans le bouillon pendant 1 minute, et, retirer la casserole du feu. Ôter les huîtres du bouillon et les réserver.
- Égoutter les feuilles de gélatine et les presser entre les mains pour en extraire l'eau. Les faire fondre dans le bouillon en tournant avec une cuillère.
- Rafraîchir 4 ramequins. Verser dedans ½ cm de bouillon et de légumes. Laisser prendre légèrement au frais.
- Poser ensuite 2 huîtres dans chaque ramequin. Compléter avec le bouillon, et, laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.
- Avant de servir, plonger le fond des ramequins dans l'eau chaude et démouler immédiatement.
- Décorer avec des œufs de saumon, de la gelée, tomate...

Astuces du Chef

Pour des aspics plus colorés, mettre dans les ramequins, des œufs de saumon en même temps que les huîtres.