



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 12 huîtres
- 1 échalote
- 4 cs vinaigre de framboise
- 1 doigt de la main de Buddha
- 40 gr. de beurre
- 1cc d'Absinthe
- Piment d'espelette
- Gros sel
- Alcool de bouche
- 1 kiwi
- Graines de sésame
- 1 tranche de jambon cru
- 3 cs sauce soja
- 1 cs huile de sésame

TRILOGIE D'HUÎTRES - AGRUME, JAMBON ET ABSINTHE

avec le chef Edmond Bavois

PRÉPARATION

01. Commencer à ouvrir toutes les huîtres, réserver.

Sauce agrume:

02. Emincer l'échalote, ajouter le vinaigre de framboise et 1 doigt de la main de Buddha en julienne, mélanger le tout.

Sauce au jambon:

03. Couper le kiwi et le jambon en brunoise, ajouter une pincée de graines de sésame, la sauce soja et l'huile de sésame, mélanger le tout.

Sauce à l'Absinthe:

04. Réaliser un beurre à l'Absinthe en laissant détendre le beurre, ajouter l'Absinthe au beurre en pommade et assaisonner avec 1 pincée de piment d'espelette.

05. Disposer dans une assiette à l'aide d'un cercle, du gros sel, l'imbiber d'alcool de bouche et déposer l'huître dessus garnie d'un morceau de beurre. Faire flamber environ 10 minutes.

DRESSAGE

01. Dans une grande assiette présenter l'huître flambée, l'huître avec la sauce agrume et celle avec la sauce au jambon.



recette de l'émission du
20.01.2023