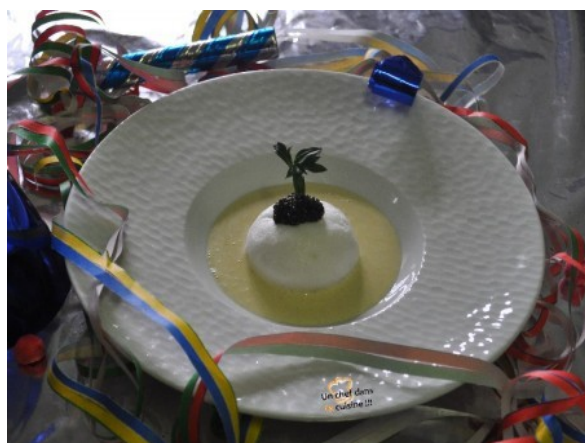




Îlot au Caviar d'Aquitaine, Crème d'Huîtres



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

- 6 huîtres d'Arcachon
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- 250 ml de crème fraîche
- 1 blanc d'oeuf
- 1 petite boîte de caviar d'aquitaine
- 1 citron
- sel & poivre du moulin

Ouvrir les huîtres, les retirer de la coquille et les mettre dans une petite passoire. Suer et bien fondre au beurre l'échalote ciselée, ajouter les huîtres, les cuire 20 secondes puis verser la crème fraîche, porter doucement à ébullition.

Mixer la préparation, puis passer à la passoire étamine, amener à consistance, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Monter le blanc en neige bien ferme et poivrer, ajouter au départ une pincée de sel avec 2 à 3 gouttes de jus de citron. Disposer le blanc en neige dans un moule sphérique, puis le passer 10 secondes au micro-ondes, démouler sur un papier absorbant. Verser la crème d'huîtres bien chaude dans une assiette creuse chaude, poser délicatement dessus l'îlot puis une quenelle de caviar, décorer avec un brin de sarriette (facultatif).