

ESPUMA D'HUÎTRES **(Recette de Lionel HÉNAFFF - L'Allium 1*)**

Ingrédients pour un siphon de 25 cl :

15 g de beurre
35 g de poireau
15 cl de crème fleurette entière
4 huîtres creuses N°1
1,5 feuille de gélatine
QS de sel et poivre

Ingrédients pour un siphon de 50 cl :

30 g de beurre
70 g de poireau
30 cl de crème fleurette entière
8 huîtres creuses N°1
3 feuilles de gélatine
QS de sel et poivre

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Ouvrir les huîtres, les décoquiller et les déposer dans un saladier avec leur eau filtrée. Réserver le tout au frais en attente.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire suer, mais sans coloration, le blanc de poireau finement ciselé. Ajouter la crème fleurette et porter à ébullition. Hors du feu, mixer bien le tout, ajouter les feuilles de gélatine et les faire fondre. Mélanger bien l'ensemble jusqu'à ce que les feuilles de gélatine soient bien dissoutes et incorporées. Ajouter alors les huîtres avec leur eau et mixer à nouveau. Chinoiser la mixture obtenue et bien la fouler pour en extraire le maximum de saveur. Saler et poivrer selon votre goût, et verser ce mélange dans le siphon. Le fermer et introduire une cartouche de gaz (*deux pour le siphon de 50 cl*). Secouer bien énergiquement le siphon verticalement, tête en bas. Le réserver au réfrigérateur dans l'attente du service.

Garnir des verrines avec l'espuma d'huîtres et servir sans attendre. Décorer éventuellement le dessus avec une petite cuillère d'Avruga.