

HUÎTRES ET MOUSSELINE DE CAROTTES AU CITRON **(Recette de Jean-Paul ABADIE - L'Amphitryon à Lorient)**

Ingrédients pour 4 personnes :

24 huîtres creuses N° 2
200 g de carottes
5 cl d'huile d'olive
4 cl d'eau des huîtres
20 cl de jus d'orange
15 cl de crème liquide entière
Le zeste d'un citron jaune
QS de sel
QS poivre du moulin

Éplucher les carottes et les tailler en petits cubes. Les faire cuire à la vapeur durant 10 minutes. Ensuite les mettre dans une casserole avec le jus d'orange. Laisser cuire tranquillement jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Passer d'abord au mixeur plongeant et ensuite au chinois pour obtenir une très fine purée de carottes.

Monter la crème liquide bien ferme dans un saladier bien froid à l'aide d'un fouet. Lui ajouter la purée de carotte. Saler et poivrer selon votre goût. Garder au froid en attente.

Ouvrir les huîtres et les détacher de leur coquille. Les mettre dans une passoire au-dessus d'un saladier pour récupérer leur eau.

Nettoyer bien les coquilles des huîtres et mettre dans chacune d'entre elles une bonne cuillère à café de crème fouettée à la carotte et ensuite une huître. Émulsionner les 5 cl d'huile d'olive et les 4 cl de jus des huîtres. Ensuite en napper chacune des huîtres, les poivrer légèrement et servir sans attendre.