

Huître gratinée au sabayon

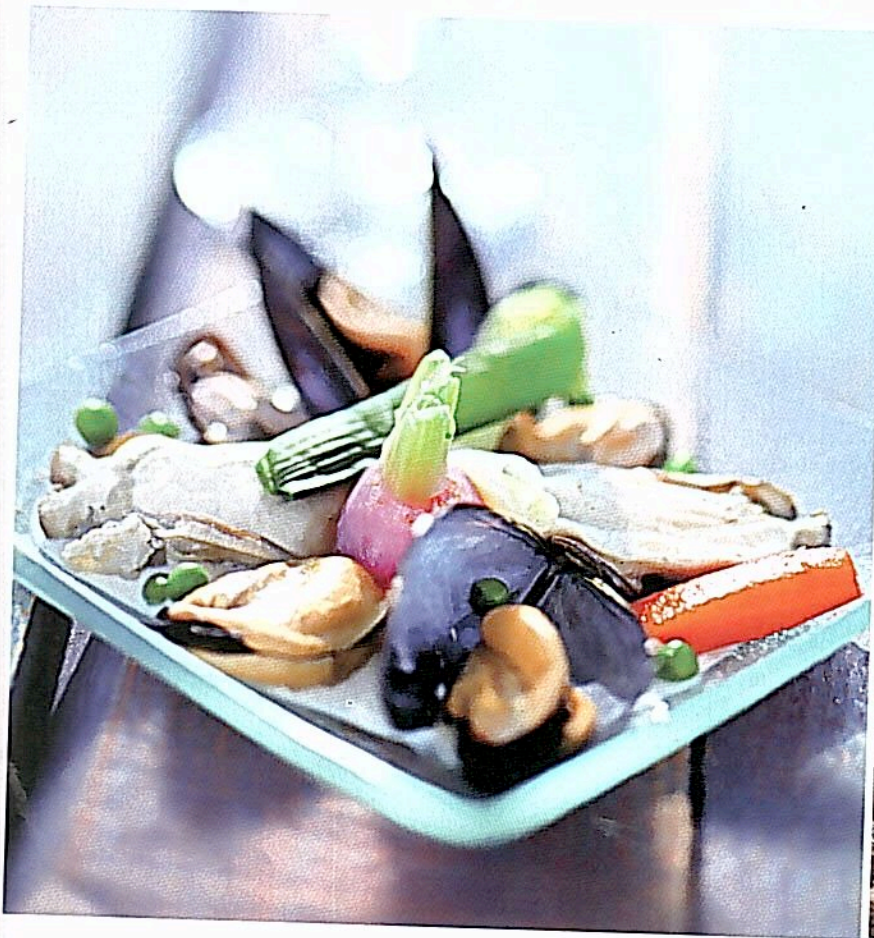
12 huîtres n° 2, 25 cl de picpoul mousseux, 3 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe de crème épaisse

Séparer l'huître de la coquille, garder leur eau.
 Rincer, nettoyer et conserver les coquilles.
 Filtrer l'eau et la faire frémir dans une casserole, pocher les huîtres environ 15 sec.
 Ajouter le picpoul dans la cuisson des huîtres et faire bouillir, laisser réduire environ 3 min.
 À part, mettre les jaunes d'œufs dans une casserole à feu doux, fouetter l'ensemble pendant 3-4 min sans faire cuire les œufs.
 Ajouter la crème, rendre le mélange mousseux. Incorporer lentement tout en fouettant la cuisson des huîtres au picpoul.
 Mettre les huîtres dans les coquilles et répartir le sabayon dessus.
 Faire chauffer le grill du four bien chaud, gratiner vos huîtres pour les dorer env. 2 min.

Accord mets

Dans la généreuse coquille nacrée, l'huître pochée émerge comme une roche sous l'écume du sabayon chaud, saisi sur le dessus, mousseux et fluide dessous. Pour cette mise en bouche ludique, on a invité des bulles. Le château-saint-martin la Garrigue vinifie le Picpoul en méthode brute traditionnelle et l'élève 12 mois pour obtenir le « fun en bulle ». Ses notes de pomme et de poire caressent la sucrosité de l'huître et flattent la rondeur du sabayon. Son registre miellé, presque pollen, tient sur la note iodée et saline. Ce picpoul à la jolie étiquette, au prix de 11 €, est une découverte à déguster frais pour un apéritif festif.





Nage d'huîtres et de moules aux jeunes légumes

16 huîtres N° 2, 400 g moules de Bouzigues, 15 cl de crème liquide, 2 échalotes, 5 cl de vinaigre blanc, ¼ l de vin blanc sec, 10 g de beurre, 8 petits fenouils fane, 1 botte de petites carottes fane, 50 g de petits pois, 8 mini-poireaux, sel, poivre

Progression

Éplucher et couper finement les échalotes, laver les moules, trier et laver les petits légumes.

Cuire les légumes à l'eau bouillante séparément en les gardant croquants. Faire revenir les échalotes avec le beurre dans une casserole y ajouter les moules et le vin blanc. Couvrir et laisser cuire en remuant légèrement jusqu'à ouverture des moules.

Retirer les moules et décortiquer les ¾.

Après ouverture des huîtres, les pocher 20 sec environ dans le même bouillon que les moules.

Passer ce bouillon au chinois, mettre le vinaigre blanc, ensuite la crème et laisser cuire 2 à 3 min. Assaisonner.

Réchauffer les légumes.

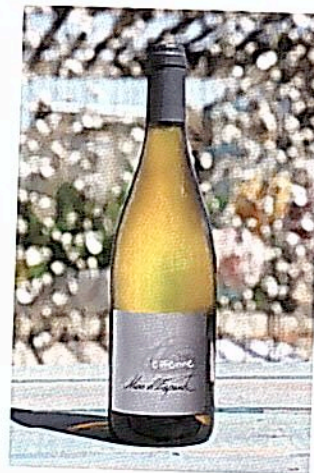
Dressage

Dans une assiette creuse mettre 4 huîtres, les moules décortiquées, verser le bouillon dessus.

Disposer les légumes et quelques moules en coquille autour pour la décoration.

Accord parfait

Le chef a choisi de cuisiner un vin de sa carte, l'Éolienne du Mas d'Espanet, vin de pays d'oc ; grenache, sauvignon, viognier, élevé en fut. Sa minéralité et son équilibre tiennent sur la note salée de la nage, la sucrosité des jeunes légumes et la puissance marine des coquillages. Après son nez de fleurs blanches, l'Éolienne s'épanouit en bouche sur un registre légèrement fumé soulignant l'onctuosité du plat et se prolonge en écho à la saveur des huîtres. Un choix largement approuvé pour cette recette dans la grande tradition française, une huître d'exception, riche bouillon crémé et jeu de textures croquantes et fondantes.



Huitre en gelée au picpoul

8 huîtres, ¼ de picpoul, 4 feuilles de gélatine, 10 g de baies roses, 1 botte d'aneth, 20 cl de crème liquide, 5 g de raifort

La veille

Ouvrir les huîtres et garder leur eau en les passant dans un égouttoir bien fin.

Rincer, nettoyer et conserver les coquilles.

Mettre le vin blanc dans l'eau des huîtres, faire bouillir, pocher les huîtres environ 10 sec.

Égoutter et mettre au frais.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

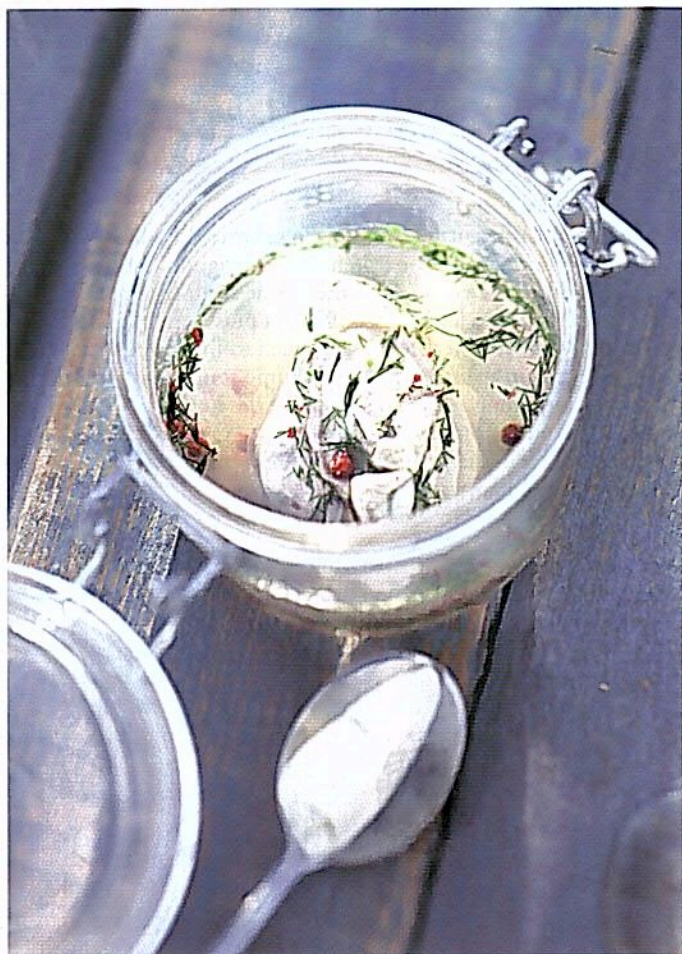
Égoutter la gélatine et la dissoudre dans ½ litre de bouillon (eau des huîtres + vin blanc) encore chaud, y ajouter l'aneth haché et les baies roses.

Une fois le bouillon froid en mettre un peu dans chaque coquille d'huître et laisser prendre au froid.

Disposer l'huître par-dessus et recouvrir du bouillon restant. Replacer le tout au froid.

Le lendemain, dressage

Monter la crème liquide comme une chantilly, incorporer raifort et sel. Disposer 2 huîtres en gelée et une petite quenelle de crème de raifort sur chaque huître.



Le picpoul

La pâle gelée capture le subtil acidulé du vin, traversé de fulgurances d'intensité avec l'aneth anisé et la baie rose presque camphré. Comme un paysage sous marin, elle enrobe l'huître juste saisie, sensuellement moelleuse et douce. Par sa fraîcheur de pamplemousse un peu confit et ses fines notes florales sur une solide structure au gras confortant, le picpoul 2010 du Mas Saint-Laurent apporte du répondant. Il berce l'huître crémeuse comme il tient tête à la puissance végétale des épices et du raifort, avec infiniment d'élégance. Un coup de cœur de l'ensemble de la table pour le travail et les prix sages (6,20 €) de Roland Tarroux dans son Mas Saint-Laurent à Mèze.



Adresses

HUÎTRES TARBOURIECH - MÉDITHAU

Pas de vente directe, mais possibilité de dégustation en saison au Mas St Barth', sur le domaine à Marseille. www.fuitre-tarbouriech.com

Médithau mijote aussi des créations culinaires dans le cadre de la rencontre innovante de l'Aria (agence régionales des industries agroalimentaires) en binôme avec le chef narbonnais Lionel Giraud. www.medithau.com

L'IMPRÉVU - LAURENT BREMOND
6 place Assas, 30000 Nîmes
04 66 38 99 59, nimes-restaurant.com

MAS SAINT-LAURENT, ROLAND TARROUX VIGNERON
Montmeze, 34140 Mèze
04 67 43 92 30

CHATEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE
34530 Montagnac
04 67 24 00 40, www.stmartingarrigue.com

MAS D'ESPANET, AGNES ET DENYS ARMAND
30730 Saint-Mamert-du-Gard
04 66 81 10 27, www.masdespanet.com

BEAUVIGNAC, LES COSTIÈRES DE POMEROLS
34810 Pomerols
04 67 77 01 59, www.cave-pomerols.com