

**SUIVEZ L'ÉTOILE.** Gilles Goujon vous dévoile ses secrets de chef étoilé.

# Tartare d'huître Spéciale Tarbouriech, chantilly eau de mer



**PAR GILLES GOUJON,**  
chef de cuisine  
du restaurant  
l'Auberge du Vieux Puits  
à Fontjoncouse (Aude).  
Trois étoiles au Michelin.  
Cinq toques au  
Gault Millau.  
Élu « Chef de l'année  
2010 » par ses pairs.  
Meilleur ouvrier  
de France en 1997.

## INGRÉDIENTS

### Tartare

- 100 g huître hachée
- 100 g huître morceau
- 20 g d'échalotes
- 70 g crème fouettée
- 30 g ciboulette
- 15 g jus de citron
- 2 g zeste de citron vert
- huile de noisette

### Chantilly eau de mer

- 300 g crème
- 300 g lait
- 3 à 4 huîtres
- 20 g jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- huile de noisette

### Crumble noisette

- 35 g farine
- 35 g sucre
- 35 g sucre cassonade
- 35 g poudre de noisette
- 35 g beurre
- 3 g fleur de sel

## PRÉPARATION

### Tartare

Fouetter la crème.  
Ciseler la ciboulette et l'échalote.  
Râper les zestes de citron vert.  
Presser les citrons. Hacher la partie haute des huîtres.

Couper en morceaux le bas de l'huître (partie la plus charnue). Mélanger dans un cul-de-poule et finir par la crème fouettée. Réserver au frais avec un bac de glace dessous.

### Chantilly

Mixer les huîtres dans le lait et la crème. Ajouter l'eau de mer, le jus de citron et l'huile de noisette. Coller à deux feuilles de gélatine.

Remplir la bombe chantilly et la gazer à 3 cartouches.

### Crumble

Mélanger le tout.  
Cuire 10 minutes à 180°C.  
Effriter le crumble.



## DRESSAGE

Remplir les verres frais de tartare en disposant du crumble noisette en dessous et au-dessus du tartare. Avant de servir, disposer la chantilly et l'eau de mer.

## HUÎTRES

L'huître Spéciale Tarbouriech est un produit haut de gamme, très bien en chair, qui n'a absolument rien à envier aux plus prestigieuses et goûteuses huîtres d'Atlantique. Elle est produite au bord de l'étang de Thau par Médithau. Florent Tarbouriech a mis au point un procédé photovoltaïque pour reproduire les marées, basé sur le principe de transformation de l'énergie solaire en énergie mécanique. Des panneaux photovoltaïques sont installés sur les tables. L'huître Spéciale Tarbouriech est vraiment d'une qualité exceptionnelle.

## CONSEIL VIN

Un vrai coup de cœur : pour accompagner ce plat, je recommande un blanc Prestige Château Ollieux Romanis. Il a séduit les plus grandes tables. Ce vin subtil et d'un très bon rapport qualité/prix est produit à Montseret par la famille Bories dans le prestigieux terroir de Boutenac qui a donné naissance au premier cru des Corbières. Il est le fruit d'une vinification à la bourguignonne, en barrique. À consommer avec délectation.



**Type**  
entrée



**Difficulté**  
moyen



**Budget**  
raisonnable



**Préparation**  
1 heure



**Pour**  
4 personnes