Huitres au tartare de kiwi

Coup de coeur / apéritif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$$	0min	0min

Inspiration asiatique

Salut! Je te propose aujourd'hui de cuisiner un petit condiment original pour déguster tes huitres durant les fêtes de fin d'année! Pour être honnête, je suis un vrai puriste des huitres et les déguste généralement que crues et natures, avec éventuellement untrait de jus de citron. Mais, j'ai lu un article qui vantait le mélange huitre et kiwi, car se sont deux aliments qui ont 14 molécules aromatiques communes, ce qui est apparemment très rare (là, il faudra croire le scientifique qui a fait cette découverte, Bernard Lahousse). Je suis donc parti sur l'idée de créer un petit tartare de kiwi avec des saveurs asiatiques pour complémenter le goût marin et salin des huitres avec des notes douces et légèrement acidulée.

Liste des ingrédients

- 12 huitres
- 1 kiwi
- 6 grains de raisin
- 1/4 cc. de gingembre râpé
- 4 brins de ciboulette
- 1/2 cc. de jus de citron vert
- 1/2 cc. de sauce soja
- 1/4 cc. d'huile de sésame
- 1 cs. de riz
- 1/2 cc. de poivre rouge (kampot ou phù-quôc)
- 2 citrons caviar

Étapes de préparation

1

Ouvre les huitres, vide leur première eau et réserve-les au frais le temps de réaliser les autres étapes.



2

Coupe le kiwi en petits cubes, les raisins en demi-quarts et émince finement la ciboulette. Mélange-les avec le gingembre, le jus de citron vert, le soja et l'huile de sésame.



3

Fais torréfier le riz dans une petite poêle sans matière grasse, puis réduis-le en poudre grossière. Ajoute le poivre rouge concassé.



4

Vide la seconde eau des huitres, dispose-les dans un plat de service puis répartis un peu du tartare dans chaque, une pincée de poudre de riz et enfin un peu de citron caviar. Déguste sans attendre! Bon app'

