Huitres à la gelée de dashi et pickle de concombre

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$$	15min	20min

Konichiwa! En vue des fêtes de fin d'année et des plateaux d'huitres qui s'annoncent, je te propose une petite recette japonisante pour agrémenter ces délicieux fruits de mer! Ce n'est pas un secret, les nippons sont très forts pour sublimer les produits de la mer, alors voici une petite inspiration qui j'espère te plaira autant qu'à moi! On part sur un bouillon dashi gélifié et des petits cubes de concombre marinés au vinaigre de riz dont les saveurs s'accordent particulièrement bien avec les huitres. Je fais ici le dashi maison, mais tu peux facilement en trouver en poudre dans les épiceries japonaises ou dans les rayons asiatiques de grandes surfaces.

Liste des ingrédients

2 douzaine d'huitres

Pour le dashi

1 l. d'eau

10 g. de d'algues kombu séchées

15 g. de katsuoboshi (flocons de boites séchés)

Pour la gelée de dashi

2 dl. de dashi

4 cl. de mirin

2 cl. de sauce soja

2 feuilles de gélatines

Pour le concombre mariné

1/2 petit concombre

1 cs. de vinaigre de riz

Pour la finition (facultatif)

2 brins de ciboulette

Pousses de coriandre

Étapes de préparation

1

Pour le dashi, nettoie les algues avec un petit chiffon ou sopalin humide et place-les dans une casserole avec le litre d'eau froide et laisse mariner 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient réhydratées. Place la casserole sur feu doux et laisse chauffer environ 10 minutes (l'eau doit atteindre 60-65°c. mais ne pas bouillir) . Retire les algues et écume le bouillon.



2

Replace sur feu très doux et ajoute les flocons de bonite et laisse chauffer 1 minute (toujours sans jamais atteindre l'ébullition). Retire la casserole du feu et laisse reposer jusqu'à ce que le katsuoboshi tombe au fond de la casserole. Enlève l'écume et filtre.



3

Pour la gelée, fais chauffer légèrement le dashi avec le mirin et la sauce soja (env. à 50-60°c) le temps de faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Ajoute la gélatine au bouillon, place dans un plat carré ou rectangulaire en fine couche et laisse prendre au frais.



4

Pour les pickles, coupe le concombre en deux dans la longueur, enlève les pépins et détaille la chair en brunoise. Mélange-la ensuite avec le vinaigre de riz et laisse mariner au frais 20 minutes. Pour le dressage, détaille la gelée en petits cubes, ouvre les huitres et place-les sur un plateau. Dispose des petits cubes de gelée et de concombre dans chaque, termine avec un peu de ciboulette hachée et de jeunes pousses de coriandre. Bon app

