Huitre, oursin et oeufs de truite

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6	$$	20min	0min

Salut, Dans ma famille, un réveillon sans huitres est chose impensable, et si la tradition veut que nous les dégustions toujours natures (et une douzaine par tête), j'aime également bien proposer en plus 2 ou 3 huitres garnies pour varier un peu les plaisirs. Voici donc une recette incroyable qui sera du meilleur effet à l'apéro, en mise en bouche ou pour une petite entrée: des huitres avec de l'oursin, des oeufs de truite rincés au saké, une petite julienne de poireau et une touche de sauce ponzu. C'est tout simplement divin!

Liste des ingrédients

12 huitres

3 oursins

50 g. d'oeufs de truite

3 cs. de saké

2 cc. de mirin

1/2 cc. de sauce soja

5 cm. de poireau

Sauce Ponzu

Étapes de préparation

1

Détaille le poireau en fine julienne et plonge-le dans un bol d'eau glacée environ 5 minutes. Egoutte, sèche bien et réserve.



2

Mélange le saké, le mirin et la sauce soja. Place les oeufs de truite dans une petite passoire et rince-les 3 fois de suite avec le mélange au saké.



3

Prélève le corail des oursins et ouvre les huitres en coupant le muscle pour que la dégustation soit plus facile.



4

Dresse les huitres avec un peu de poireau, 1 cc. d'oeufs de truite, 1 ou 2 langues d'oursin et termine avec un trait de sauce ponzu. Sers et déguste sans attendre. Bon app'

