

Ambre de crevettes Obsiblué (Chef Anthony Courteille)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

Ambre de crevette Obsiblué

12 crevettes Obsiblué
12 huîtres fines de claire
300 gr d'eau d'huître
2 gr d'agar
Sel et poivre du moulin

Crème de caviar

50 gr de caviar d'Aquitaine
50 gr de crème liquide
Poivre du moulin

Pomme Royal Gala et tamarin

1 pomme Royal Gala
40 gr de pâte à tamarin
Zeste et jus d'un citron vert
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Ambre de crevette Obsiblué

Décortiquer et châtrer les crevettes Obsiblué, assaisonner de sel et poivre du moulin. Les déposer dans un flexipan cubique. Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau de chacune. Réserver la chair d'huître. Porter l'eau d'huître à ébullition avec l'agar. Couler l'eau d'huître dans le flexipan cubique où se trouvent les crevettes Obsiblué. Laisser figer au froid puis démouler.

Crème de caviar

Mélanger le caviar et la crème fraîche et assaisonner de poivre du moulin.

Pomme Royal Gala et tamarin

Couper la pomme en fine julienne. Hacher le tamarin. Mélanger les deux ingrédients. Assaisonner d'huile d'olive, du jus et des zestes de citron vert, de sel et de poivre du moulin.

Dressage

Mettre les ambres de crevettes Obsiblué au four à température de 60° C pendant 6 minutes. Déposer sur trois coquilles d'huîtres la julienne de pomme et tamarin. Ajouter dessus trois ambres de crevette Obsiblué. Superposer sur les ambres la chair des huîtres et terminer en arrosant de crème de caviar. Décorer avec quelques pluches de shiso pourpre.