

Signature de Chefs

Florian PUGLIA. Restaurant «Roselières», Saujon.

Ceviche d'huître / *Esturgeon et Betterave*

Ingédients

- 8 huîtres
- 200 gr d'esturgeon
- 50gr de betterave cuites
- 50gr de betterave cru
- 3gr d'agar-agar
- 20cl de vinaigre de pinéau
- 20cl d'huile de pépin de raisin

- 1 Ouvrir** les huîtres et les tailler en fines tranches
- 2 Réaliser** des pickles avec les betteraves crues
- 3 Ciseler** l'échalotte.
- 4** Dans une casserole d'eau frémissante, **plonger** l'huître 30 secondes avant de l'égoutter !
- 5 Assaisonner** l'huître et la couper en gros quartiers.
- 6 Mettre** l'huile de pépin de raisin, la betterave cuites et le vinaigre dans un blender.
- 7 Mixer** à vitesse maximale pendant 2 min.
Passer au torchon.

Dressage : Dans une assiette plate, avec un cercle, disposer au fond de l'assiette le ceviche d'esturgeon et d'huître, des copeaux de betterave marinée et des herbes et fleurs fraîches.

