

HUÎTRES GRATINÉES AU PIMENT






Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 12 huîtres N3
- 100 G de pain de la veille
- 50 G de panko
- 1 C.à.S de double concentré de tomate
- 1 C.à.S de [pâte de piment](#)
- 1/2 citron bio
- 3 gousses d'ail confit
- 1 bouquet de persil ou de céleri
- 16 C.à.S de gros sel
- 1 œuf
- [Huile d'olive](#)
- [Poivre](#)
- [Fleur de sel](#)

RÉALISATION

1. Préchauffer le four à température maximale en position « grill ».
2. Couper le pain de la veille en tranches et le détailler en dés, puis les faire rôtir à la poêle avec un généreux filet d'huile d'olive. Lorsque le pain est coloré, ajouter le panko et le faire dorer avec le pain. Réserver à température ambiante jusqu'à refroidissement.
3. Verser le gros sel dans un cul-de-poule et ajouter un blanc d'œuf. Mélanger le sel et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver.
4. Ouvrir les huîtres et vider l'excédent d'eau de mer dans un récipient.
 Vous pouvez congeler l'eau des huîtres dans des bacs à glaçons pour un usage ultérieur dans un bouillon iodé.
5. Réaliser 12 petits monticules de pâte de gros sel sur un plat de présentation allant au four, puis disposer une huître sur chaque monticule.
6. Placer le pain et le panko rôti et refroidi dans le bol d'un robot mixeur. Ajouter trois gousses d'ail confit, le concentré de tomates, une poignée de feuilles de persil ou de céleri, un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et le zeste d'un demi citron bio. Réduire au mixeur jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse et homogène. Goûter et ajuster l'assaisonnement.
 Pour faire de l'ail confit, placer une tête d'ail dans du papier d'aluminium avec un filet d'huile d'olive. Fermer hermétiquement l'aluminium et placer le ballotin d'ail au four pendant 50 minutes à 180 degrés.
7. Disposer une généreuse cuillère de chapelure pimentée dans chaque huître.
8. Enfournier les huîtres garnies de chapelure pendant 4 à 5 minutes (selon la puissance du four). Le four doit être à température maximale pour faire gratiner la chapelure et saisir la chair des huîtres sans les cuire.
9. Déguster tiède, parsemé de zestes de citron.
 Le chef recommande de déguster cette entrée avec un bon champagne.