



HUITRE D'ERQUY EN FINE GELEE CHAUDE, BIERE GLACE

Pour 4 personnes – A servir en apéritif

Bière glacée

Sabayon

6 œufs frais
100gr de sucre semoule
400gr de crème liquide
240gr de bière Oézètt Brasserie de Launay
100 gr de beurre doux Millemotte

Monter les œufs entiers au batteur avec le sucre
Incorporer la bière chaude au sabayon et le beurre
Laisser refroidir
Incorporer la crème fouettée au sabayon
Turbiner, débarrasser.

Huitres en fine gelée chaude

16 huitres

Décoquiller les huitres,
Séparer le jus des huitres
Rincer les huitres.

Fine gelée

1 barquette de mâche
2 gr agar agar
1gr de sel de Guérande
1 gr de poivre Sarawack
20 gr de beurre noisette

Ebouillanter la mâche, refroidir et mixer incorporer l'agar le sel le poivre le beurre
Couler sur un silpat, laisser refroidir

Réduction sélin

6 citrons jaunes
100gr de sélin

Réduire le tout de moitié et débarrasser