



Ojo Rojo d'huître

Guido NIÑO TORRES

Chef 1 étoile au guide michelin



Entrée



5 heures



0 min



4 pers.

Ingrédients

- 12 huîtres
- 1 poivron de chaque couleur
- 2 grosses tomates
- 2 citrons verts
- 1 piment rouge
- 1 botte de coriandre
- Sauce soja
- 1 bière blonde légère

Préparation

1. Ouvrir les huîtres, les passer au chinois fin à l'aide d'un torchon. Réserver le fruit dans la coquille en vérifiant qu'il n'y ait pas de morceaux de celle-ci.
2. Prendre le jus des huîtres et le mélanger au jus des tomates préalablement taillées en dés. Ajouter un peu de bière, du jus citron et du soja selon votre préférence. Réserver au congélateur pour faire un granité.
3. Dans un saladier, ajouter les tomates, les poivrons taillés en cubes ainsi que la coriandre et le piment haché finement. Un peu de jus de citron vert, du zeste, sel et poivre et de l'huile d'olive selon votre goût.
4. Laisser macérer pendant 30min, à température ambiante.
5. Dans la coquille de l'huître, mettre le précédent mélange et le granité puis déguster immédiatement !

Accompagner d'un filet de truite, sauce café et lait au vin jaune ou encore avec un céleri rémoulade à la moutarde et au café



Restaurant Likoké - 04 75 88 09 74

7 Route de Païolive
07140 - Les Vans