

HCM  
HUÎTRES  
*Charente Maritime*

N°24

RAVIOLE  
D'HUÎTRE,

Concombre

& Citron vert





# RAVIOLE D'HUÎTRE

## Concombre & Citron vert



4 personnes



30 minutes



6 minutes

### INGRÉDIENTS

**Huîtres HCM** 24 unités

**Jus des Huître** 200 gr

**Gélatine** 2 feuilles

**Agar Agar** 2 grammes

**Citron Vert** 2 unités

**Concombre** 1/2

- 1 **Ouvrir les Huîtres** en récupérant et en filtrant le jus, les décoquiller puis les mettre à égoutter sur du papier absorbant.
- 2 **Mettre les feuilles** de gélatine à **tremper** dans l'eau froide.
- 3 **Porter à ébullition** le jus des huîtres et zester un citron vert, introduire les feuilles de gélatine bien essorées, ainsi que l'agar agar, puis laisser revenir à ébullition tout en remuant.
- 4 **Verser cette préparation** dans un plat, il faut que la gelée fasse 1 à 2 mm d'épaisseur, puis réserver au froid.
- 5 **Tailler le concombre** en 24 fines lamelles à la mandoline et assaisonner le tout.
- 6 **Détailler 24 bandes** de gelée d'huîtres de la même largeur et de la même longueur que les lamelles de concombre. Assembler une bande de gelée avec une lamelle de concombre, déposer au centre une huître, puis rouler le tout ensemble.
- 7 **Déposer le petit rouleau** dans la coquille, zestez un peu de citron vert et déguster