

# #LESRENDEZVOUSCULINAIRES

## LA RECETTE

### HUÎTRES TIÈDES ET CAVIAR DE LA MAISON STURIA MOUSSE LÉGÈRE AU FENOUIL ET SAUTERNES

#### **POUR 2 PERSONNES**

6 huîtres

100 g de pommes de terre grenailles

1 gousse d'ail

Quelques branches de thym

Huile d'olive

1 fenouil

200g de champignons de Paris

Un trait de Sauternes

100 mL de bouillon de légumes

Un trait de crème

100 mL de lait

Caviar Sturia Oscière Classic

#### **EN ACCORD MET ET VIN**

Château Guiraud 2008,  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855,  
Sauternes

#### **LE CAVIAR STURIA**

Produit local de notre région, le caviar d'Aquitaine Sturia est élaboré dans la plus pure tradition : les grains sont tamisés à la main, lavés à l'eau claire, mélangés à du sel, puis mis en boîtes, et maturés en chambre d'affinage...

Ce savoir-faire artisanal permet ainsi la pleine expression des saveurs noisetées, équilibrées, du caviar.

#### **PRÉPARER LES HUÎTRES**

Ouvrir les huîtres, enlever les coquilles et réserver.

#### **PRÉPARER LES POMMES DE TERRE**

Laver les pommes de terre. Les tailler en rondelles de 2 cm.

Faire bouillir avec le thym, l'ail et l'huile d'olive. La chair doit rester ferme. Réserver au chaud.

#### **RÉALISER LA MOUSSE**

Emincer le fenouil et les champignons de Paris.

Les faire caraméliser dans l'huile d'olive.

Déglacer au Sauternes.

Mouiller au bouillon de légumes. Laisser compoter.

Lier un peu avec de la crème.

Passer au blinder, assaisonner. Détendre avec du lait.

#### **DRESSER ET SERVIR**

Mettre les rondelles de pommes de terre en 3 petits dômes par assiette.

Déposer les huîtres par-dessus. Verser la mousse autour.

Rajouter une cuillère de **Caviar Sturia** sur les huîtres.

*La légende raconte qu'au début du XXème siècle, une princesse russe de passage en Gironde, fut horrifiée de constater que les pêcheurs jetaient les oeufs d'esturgeon pour ne garder que la chair. Elle leur expliqua que dans son pays, ce met était consommé et vendu très cher. Ainsi arriva sur nos tables le caviar d'Aquitaine !*