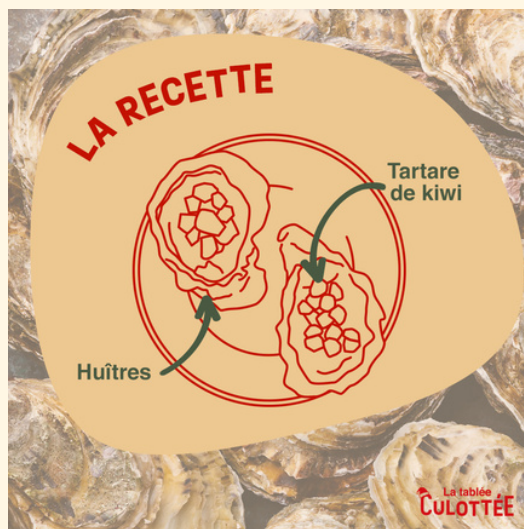


La tablée CULOTTÉE

APÉRITIF
HUÎTRES & KIWI



HUÎTRES AU TARTARE DE KIWI

Ingrédients

12 huîtres

1 kiwi

6 grains de raisin de table

1 cuillère à café de jus de citron vert

1 cuillère à café de gingembre râpé

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à café de sauce nuoc mam

1 cuillère à soupe de sauce sriracha

1 cuillère à soupe de riz basmati

4 brins de ciboulette

1/2 cuillère à café de baies roses

1 combava

Préparation

Ouvrir les huîtres, les débarrasser de leur eau. Réserver au frais.

Détailler le kiwi en petits dés, retirer la partie centrale blanche.

Couper les grains de raisin de table en demi-quarts. Mélanger dans un bol avec : le citron vert, le gingembre râpé, l'huile de sésame, la sauce nuoc mam, la sauce sriracha.

Torréfier le riz basmati sans matière grasse. Réduire le riz en poudre grossière.

Débarrasser la seconde eau des huîtres. Répartir 1 cuillère à soupe de tartare, y ajouter un peu de poudre de riz, la ciboulette ciselée, les baies roses et le zeste d'un combava.