

# Huîtres de Camargue



Edenstudio.fr © Marc Vuillemoz



Recette proposée  
par le **Bistrot Grand Boise** à Rousset

# Huîtres de Camargue

au vert de céleri et craquant de Serrano



20 MINUTES



10 MINUTES



4 PERSONNES

## Ingrédients

- 4 huîtres de Camargue
- 1 tige de céleri vert
- 1 pomme verte  
Granny Smith
- Le jus d'un citron jaune
- 2 tranches  
de jambon Serrano
- 50 cl d'eau

- **Retirer** les fils de la tige de céleri et la tailler en brunoise. Réserver les feuilles de céleri.
- **Ouvrir** les huîtres, récupérer la première eau, et les réserver au réfrigérateur.
- **Blanchir** les feuilles de céleri 1mn dans l'eau bouillante salée, puis les glacer à l'eau froide quelques secondes. Réserver.
- **Mixer** les feuilles de céleri blanchies avec l'eau des huîtres, puis incorporer en mixant les  $\frac{3}{4}$  du jus de citron. Passer ce liquide au chinois étamine et réserver.
- **Tailler** la pomme en brunoise et l'arroser du reste de jus de citron pour éviter qu'elle noircisse.
- **Couvrir** une plaque de papier cuisson et déposer les tranches de jambon Serrano. Préchauffer le four à 180°C puis enfourmer 10 mn. Laisser refroidir le jambon hors du four.
- **Répartir** la brunoise de pomme et de céleri sur les huîtres puis le jus de vert de céleri citronné et servir avec des copeaux de Serrano.