

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare d'huîtres et chips de jambon de bayonne



55 min **30 min** **25 min** **0** **232**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des chips de jambon

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) sur la position air pulsé.
- 2 Couper les tranches de jambon en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Disposer une grande feuille de papier sulfurisé sur la plaque de four et déposer les morceaux de jambon sur une moitié, puis replier la feuille dessus.
- 4 Déposer un poids sur le papier sulfurisé afin que les tranches ne vrillent pas. Enfourner à 180°C (Th.6) à air pulsé pendant environ 20 minutes.

Étape 2

Ouverture des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres avec un couteau à huîtres. Les rincer dans un saladier rempli d'eau, puis détacher les huîtres des coquillages et les réserver dans une passoire disposée sur un autre saladier.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare d'huîtres

24 unité(s) entière(s)
Huître
4 c. à café **Crème fraîche épaisse**
10 g **Gari (Gingembre au vinaigre)**
2 c. à soupe **Jus de citron**
1 branche(s) **Sauge**
1 branche(s) **Estragon**
1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour les chips de jambon de Bayonne

4 tranche(s) **Jambon cru**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Huile de noisette**
1 **Roquette**

Préparation du tartare

1 Piment d'Espelette

- 1 Prélever quelques feuilles de sauge et d'estragon, les réserver pour le dressage.
- 2 Détacher le reste de sauge et d'estragon, les ciseler finement avec le gingembre confit sur une planche à découper. Réserver dans un saladier.
- 3 Concasser les huîtres à l'éminceur et les placer dans un saladier. Ne pas trop les hacher afin de préserver leur texture.
- 4 Ajouter au huîtres la crème épaisse, le jus de citron, le piment d'Espelette et les herbes mélangées au gingembre. Mélanger à la cuillère à soupe.
- 5 Retirer les tranches de jambon du four et les réserver dans un bol.
- 6 Il est possible de réserver le tartare au frais, cela va lui permettre de gagner en texture et en onctuosité.

Étape 4

Dressage

- 1 Dans les assiettes de service, dresser un peu de tartare, une tranche de jambon, à nouveau du tartare et finir par une tranche de jambon.
- 2 Ajouter un peu de tartare à côté du millefeuille et le recouvrir de roquette.
- 3 Ajouter des feuilles de sauge et d'estragon, saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette et assaisonner d'huile de noisette. Servir.