Huîtres avec crème d'aubergine et bergamote



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail grillé 325g

Ingrédients

Pour la crème d'aubergine

- 2 aubergines
- 10 g de purée d'ail grillé Bresc Roasted
- 2 g de vinaigre de riz
- 15 g d'oignon émincé braisé
- 20 g d'huile d'olive
- sel et poivre selon votre goût

Pour la gelée de bergamote

- 25 g de jus de citron
- 25 g de jus de citron vert
- 60 g de jus de bergamote
- 50 g de sirop de sucre
- 2 g de citras
- 1,8 g d'agar-agar

Pour l'huile à l'ail grillé

- 30 g de kikuna cress
- 15 g de vinaigre de vin blanc
- 1 g de purée d'ail grillé Bresc Roasted
- 10 g d'oignon braisé
- 100 g d'huile d'olive

Méthode de préparation

Piquer l'aubergine avec une fourchette. Faire cuire 45 à 60 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Tourner l'aubergine d'un quart de tour, toutes les 15 minutes. Laisser refroidir dans un papier essuie-tout. Couper les aubergines en deux, retirer la chair et mélanger finement. Ajouter les autres ingrédients et assaisonner. Mélanger tous les ingrédients pour la gelée et porter à ébullition. Déposer sur une assiette et laisser gélifier. Mélanger tous les ingrédients pour l'huile à l'ail, faire chauffer légèrement et tamiser l'huile avant utilisation. Ouvrir les huîtres et garnir avec la crème d'aubergine, la gelée de bergamote et quelques gouttes d'huile à l'ail.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000