

OEUFS FARCIS À LA CRÈME D'HUÎTRE DE ZÉLANDE ET D'AIL DU BEEMSTER AVEC CREVETTES GRISES ET FEUILLE D'OR



INGRÉDIENTS

10 

- 250 g de beurre
- 190 g de crevettes grises
- 50 g d'huile d'olive
- 30 coquilles d'huître
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 œufs
- 10 huîtres de Zélande
- 10 radis, en julienne
- 2 citron, jus
- cresson
- feuille d'or (spray)
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beemster
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres et les sécher. Réduire en purée avec l'huile d'olive et ajouter le jus d'un demi-citron. Faire bouillir les œufs 8 minutes, les laisser refroidir dans l'eau froide et les éplucher. Couper les œufs en deux et retirer les jaunes. Passer les jaunes d'œuf au tamis. Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit aéré et mélanger avec le jaune d'œuf et les huîtres. Ajouter la purée d'ail, saler et poivrer. Vaporiser le mélange dans le blanc d'œuf avec une poche à douille et une buse dentelée. Vaporiser les coquilles d'huîtres avec de la feuille d'or, dresser trois coquilles sur une assiette et disposer les œufs farcis dessus. Garnir de crevettes grises, de cresson et de radis