



## Do It Yourself

Duo salière & poirière

### Matériel

- 2 belles coquilles d'huîtres vides et nettoyées
- 1 pinceau à poil moyen et fin
- peinture alimentaire Or (dans les magasins spécialisés Arts Plastiques)
- 1 vernis top-coat alimentaire



- 1 Assurez-vous que les coquilles soit propres et sèches
- 2 Utilisez le pinceau avec la peinture alimentaire or et commencez à *peindre* le fond de votre coquillage jusqu'à *recouvrir* l'ensemble de la surface afin qu'elle devienne entièrement dorée
- 3 Attendez que le coquillage soit totalement sec et *recouvrez* la surface avec le vernis top-coat alimentaire afin de lui conférer son aspect brillant
- 4 Une fois vos coquillages totalement secs, *déposez* sur le premier un peu de fleur de sel, puis dans le second un peu de poivre noir en grain épais
- 5 Servez à l'aide de délicates petites cuillères en nacre (en magasin de vaisselle spécialisé)

Votre nouveau service  
sel & poivre va briller  
sur vos tables de fêtes !



Recette  
n°19

50g de  
parmesan râpé

4 huîtres  
HCM n°3

200g  
de riz noir  
Uénére

2 noix de  
Saint-Jacques

1 citron caviar

1 feuille  
de Nori

5cl de vinaigre de riz

Makis de Saint-Jacques en carpaccio  
et huîtres pochées au citron caviar  
pour 1 rouleau soit 8 bouchées apéritives

- 1 *Décoquiller* les noix de Saint-Jacques, *enlever* le corail et bien les *rincer* sous de l'eau claire
- 2 *Ouvrir* les huîtres au-dessus d'une casserole, les *décoquiller* et les faire *frémir* dans leurs eaux
- 3 *Faire bouillir* une casserole d'eau avec du gros sel et mettre le riz à *cuire* pendant une vingtaine de minutes, il faut qu'il reste un peu croquant
- 4 *Égoutter* le riz et y *verser* aussitôt le vinaigre de riz ainsi que le parmesan à chaud afin d'obtenir une liaison du riz
- 5 Laisser *refroidir*, lorsque le riz est tiède, *étaler* le riz sur les 2/3 de la feuille de Nori
- 6 *Déposer* au milieu du riz de fines tranches de Noix de Saint-Jacques ainsi que les huîtres pochées
- 7 *Rouler* le maki sur lui-même à l'aide de la natte en bambou tout en le serrant bien
- 8 *Stocker* au réfrigérateur une demi-heure, le temps que la feuille de Nori reprenne un peu d'humidité, puis *tailler* des tronçons de 1,5 cm environ
- 9 *Couper* votre citron caviar en deux et *parsemer* quelques grains sur les bouchées

Bonne  
dégustation!

