



**RECETTE
PAR LE CHEF
JULIEN DUBOUE**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 mn

Temps de repos : 6 h

Huitre Gilardeau, gaspacho de kiwi de l'Adour, concombre et avocat

LES INGRÉDIENTS

- 16 huitres Gilardeau (bien grasses)
- 2 tranches de Jambon de Bayonne
- quelques chips d'ail
- quelques petits croûtons de pain grillé
- gros sel

Le gaspacho de kiwi de l'Adour :

- 250 g de chair de kiwi de l'Adour
- 50 g de chair d'avocat
- 25 g de concombre
- 3 feuilles vertes de céleri-branche
- 15 g de verts d'oignons nouveaux
- 1 c.à.s de coriandre fraîche ciselée
- 1 c.à.c de gingembre taillé finement
- 15 g de verts d'oignons nouveaux
- ½ c.à.c de wasabi
- 4 gouttes de Tabasco
- 1 c.à.c d'un mélange de sel et de sucre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 110 g d'eau
- Jus et les zestes d'un demi citron vert

LA PRÉPARATION

Le gaspacho de kiwi :

- Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients, puis laissez mariner le tout, au réfrigérateur, pendant 6 h. Juste avant de servir, mixez ce gaspacho de kiwi, avant de le filtrer dans une passoire fine.

La poudre de jambon de Bayonne :

- Faites sécher les tranches de jambon au four, à 180°, pendant 10 mn, puis mixez-les afin d'obtenir une poudre de jambon.

Le dressage :

- Ouvrez les huitres, puis mettez de côté la chair, tout en jetant l'eau de végétation.
- Remplissez, à hauteur, une coupelle individuelle remplie de gros sel, puis posez-y une coquille d'huitre.
- Renouvelez l'opération pour chaque coquille d'huitre.
- Versez le gaspacho dans chaque coquille, à mi-hauteur, puis déposez la chair de l'huitre par-dessus.
- Saupoudrez le tout de poudre de Jambon de Bayonne, en terminant avec quelques chips d'ail et des petits croûtons de pain grillé.