



Huîtres en granité de pomme verte

19/09/2017 à 10h17

Par [Scott Serrato](#)



©Alain Benoit

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pommes vertes Granny Smith
- 1 citron vert
- 10 g de jeunes feuilles d'épinards
- 24 huîtres creuses assez charnues
- 400 g d'algues ou de gros sel

Préparation :

- Ouvrez les huîtres, détachez les fruits de mer et déposez-les délicatement dans une casserole. Filtrez soigneusement leur jus. Nettoyez les coquilles et réservez-les. Faites pocher rapidement les huîtres dans leur jus, puis retirez aussitôt du feu et égouttez-les délicatement. Récupérez le jus et réservez les huîtres pochées dans le réfrigérateur;
- Évidez les pommes et coupez-les en six sans les peler. Passez-les à la centrifugeuse en ajoutant le jus du citron vert, les feuilles d'épinards et la moitié du jus des huîtres. Versez la préparation obtenue dans un bac et faites prendre dans le congélateur en remuant de temps en temps avec une fourchette;
- Faites blanchir les algues et rafraîchissez-les aussitôt, puis répartissez-les sur les assiettes de service. Vous pouvez remplacer ce lit d'algues par du gros sel. Calez six coquilles d'huîtres par assiette sur ce lit d'algues ou de gros sel;
- Lorsque le granité est pris, grattez-le avec une fourchette et répartissez-le dans les coquilles d'huître. Posez une huître décoquillée par-dessus et servez glacé.

L'astuce du chef :

La fraîcheur iodée de cette entrée simple à réaliser convient également pour des tapas: servez les coquilles garnies directement, avec une petite cuillère.