



Beignets d'huîtres Nustrale à la farine de châtaigne

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

Eléments de la pâte :

Farine	100g
Farine de châtaigne	200g
Levure chimique	10g
Huile d'olive	5cl
Œufs	3
Blancs d'œuf	2
Sel fin	5g
Eau	environ 3dl

Eléments de base :

Huîtres Nustrale moyennes	36
---------------------------	----

Eléments de cuisson :

Huile de friture pour mémoire

Eléments de finition :

Persil (vert et bien frais)	12 brindilles
-----------------------------	---------------

Préparer les huîtres

Ouvrir les huîtres, les retirer de leurs coquilles, les rincer et les déposer dans une passoire. Poivrer légèrement les huîtres et les réserver au frais.

Confectionner la pâte à frire

Tamiser la farine dans une calotte, ajouter le sel et la levure.

Clarifier les œufs (séparer les jaunes et les blancs).

Ajouter les jaunes d'œufs et l'huile d'olive à la farine.

Incorporer l'eau progressivement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Terminer la pâte, frire le persil, cuire et dresser les beignets

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Chauffer le bain de friture à 160° (thermostat 5).

Laver, essorer et frire le persil.

Tremper les huîtres dans la pâte à frire et les plonger dans la friture à l'aide d'une cuillère à soupe.

Cuire rapidement et égoutter sur un papier absorbant.

Dresser sur plat rond ou une assiette et décorer avec des brindilles de persil frit.

Recette de Vincent Tabarani