



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Poireau

- 4 poireaux

Vinaigrette kiwi

- 3 kiwis verts
- 4 huîtres
- 2 citrons verts
- Huile d'olive
- Sauce soja sucrée
- 1/2 botte de coriande

Montage

- Oyster leaves

LE POIREAU BRÛLÉ VINAIGRETTE KIWI ET HUÎTRES NORMANDES

LE POIREAU

Couper le vert des poireaux.

Enrouler de papier aluminium les racines des poireaux.

Brûler les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient noirs au four à 200°C ou sur un barbecue.

Une fois brûlé, ouvrir le poireau en son centre sur toute sa longueur.

Réserver au frais.

LA VINAIGRETTE AU KIWI

Tailler en brunoise le kiwi.

Ouvrir les huîtres et les couper en 6.

Faire le mélange kiwi, huîtres et ajouter au fur à mesure de l'huile d'olive, la sauce soja sucrée, du jus de citron vert et assaisonner au sel si besoin.

LE MONTAGE

Garnir les poireaux couper au centre sur toute la longueur avec la vinaigrette kiwi et décorer avec de l'oyster leaves ciselé finement.

Recette réalisée par
DAVID GALLIENNE

Chef 1 étoile au guide Michelin

Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr