

# Huitres en bouchées

Cette recette a été rapidement présentée à la télé. En faisant quelques essais, elle deviendra parfaite- Elle sera top comme petite entrée !

Combinaison alginate de sodium - chlorure de calcium = gel non thermoréversibles

## Algin Texturas - alginate de sodium

L'alginate est un polysaccharide issu d'une algue brune, de son nom scientifique Fucaceae Laminariaceae Macrocystis. Ce polysaccharide est composé de deux molécules combinées, un acide mannuronique et un acide guluronique. L'alginate se présente sous forme de sel, dont le plus connu est l'alginate de sodium (Algin Texturas). Ce produit, fréquemment utilisé comme additif sous le code E 401, présente des propriétés gélifiantes lorsqu'il est en présence de chlorure de calcium (Calcic Texturas). Les gels obtenus par combinaison de ces deux réactifs sont élastiques et non thermoréversibles, contrairement aux gels obtenus avec de l'agar agar, qui eux peuvent se déstructurer à la chaleur et se reformer au refroidissement.

## Ingrédients pour 4 personnes (comme amuse-bouches)

- 12 huitres plates ou creuses et leurs coquilles
- Quelques pincées de sel aux herbes
- Un peu d'eau
- Deux pincées d'alginate de sodium (Algin Texturas)
- Un peu de crème
- Sel, poivre
- 1 citron

Pour obtenir un gel, il est conseillé de dissoudre l'Algin à la substance à gélifier. A partir de ce principe de base et de quelques ustensiles (Eines Texturas, spaghetti kit, ...), laissez libre court à votre imagination et réalisez ainsi caviars, raviolis, spaghettis et autres préparations culinaires originales !

Avec du jus de melon par exemple, en les faisant tomber en goutte à goutte dans un bain de Calcic (grâce à une seringue (Texturas), vous obtiendrez ainsi du caviar de melon.

## Préparation

- Faire chauffer les huitres dans un peu de beurre
- Epicer en gouttant
- Ajouter un peu d'eau, deux pincées d'alginate et un peu de crème
- La sauce doit devenir onctueuse

## Bain de Calcic (chlorure de calcium)

- Dans un bol avec ½ litre d'eau froide, verser 2 c.c. de Calcic (Calcic Texturas)
- Avec une cuillère à soupe, immerger délicatement une huitre enrobée de sa sauce et, après un moment, la ressortir.

## Service

- Déposer ces bouchées dans leurs coquilles, quelques gouttes de citron et un peu de sauce.