



sommaire

Huîtres chaudes au beurre blanc
ciboulette

Feuilleté d'huîtres chaudes aux pleurotes
et pineau des Charentes rosé

Spéciales de claire chaudes
à la fondue de poireaux

Huîtres chaudes à la Charentaise



sommaire

Huîtres chaudes au foie gras

L'huître en amuse bouche

Huîtres chaudes à la crème de curry

Huîtres en beignets

Huîtres au gingembre

Huîtres aux radis roses



sommaire

Huîtres chaudes au champagne

Huîtres chaudes au chèvre frais

Huîtres chaudes au foie gras poêlé

Huîtres chaudes au caviar
et sabayon de champagne



sommaire

Huîtres creuses en gelée de verveine

Huîtres chaudes échalotes et crème

Huîtres chaudes au roquefort

Huîtres chaudes au beurre d'escargot

Huîtres chaudes au beurre d'herbes

Huîtres chaudes et julienne de légumes

HUÎTRES CHAUDES AU BEURRE BLANC, CIBOULETTE

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



©Tomo Jeseninik

INGRÉDIENTS

Pour le beurre blanc : 2 dl de vin blanc sec - 150 g de beurre - 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool - 1 cuillère à soupe de crème fraîche - 2 échalotes finement hachées - 2 cuillères à café de ciboulette fraîche hachée.

Pour les huîtres : 24 huîtres creuses n°3 - une 1 cuillère à soupe de vin blanc - 1 pincée de sel.

PRÉPARATION

Le beurre blanc

- ① Taillez le beurre en petits morceaux.
- ② Épluchez, lavez et hachez les échalotes, les réunir dans une casserole. Versez le vin blanc, une cuillerée à soupe de vinaigre, sel et poivre concassé. Portez à ébullition puis faites réduire lentement des 2/3.
- ③ Ajoutez une cuillère à café de crème fraîche et mélangez.
- ④ Incorporez progressivement, à feu doux et tout en fouettant le beurre bien froid. La sauce devient onctueuse. Assaisonnez.
- ⑤ Incorporez la ciboulette hachée à la sauce.
- ⑥ Maintenez au chaud sans faire bouillir et en remuant de temps en temps.

Les huîtres

- ① Ouvrez les huîtres et recueillez le jus dans une casserole.
 - ② Ajoutez à ce jus une ½ cuillerée à soupe de vin blanc sec et le poivre.
 - ③ Pochez les huîtres dans ce jus tiédi à 40°C environ.
 - ④ Portez le jus à ébullition, faites le réduire de 2/3, filtrez-le et ajoutez la sauce au beurre blanc.
 - ⑤ Lavez les coquilles d'huîtres, séchez-les et disposez-les sur un plateau (allant au four).
 - ⑥ Tapissez le fond du plateau avec du gros sel ou du papier aluminium froissé.
 - ⑦ Remettez les huîtres dans leurs coquilles et nappez-les avec la sauce du beurre blanc ciboulette.
 - ⑧ Passez-les au four (thermostat 3) à 100°C, pendant 10 minutes avant de servir.
- Servez aussitôt

Astuce : pour éviter l'ajout de sel, ne mettez que les $\frac{3}{4}$ du jus réduit des huîtres dans le beurre blanc.

FEUILLETÉ D'HUÎTRES CHAUDES AUX PLEUROTES ET PINEAU DES CHARENTES ROSÉ

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

INGRÉDIENTS

24 huîtres de Marennes Oléron - 20 cl de Pineau rosé - 200 g de beurre fondu
50 g d'échalotes grises hachées - 160 g de pleurotes - 10 cl de crème liquide
1 pâte feuilletée - 1 jaune d'œuf.

PRÉPARATION

- ① Taillez le feuilletage à la forme désirée (triangle ou rond), cuire au four en ayant pris soin de le napper de jaune d'œuf et réservez.
- ② Nettoyez, coupez et poêlez les pleurotes. Maintenir au chaud.
- ③ Faire réduire le Pineau rosé et les échalotes d'un tiers. Ajoutez la crème, salez, poivrez, en gardant à feu doux.
- ④ Ouvrir les huîtres et videz-les de leur eau.
- ⑤ Coupez le feuilleté dans son épaisseur, incorporez les pleurotes puis nappez avec la sauce au Pineau.
- ⑥ Ajoutez les huîtres que l'on aura préalablement fait frémir une minute à feu vif.
- ⑦ Dressez en éventail.



SPÉCIALES DE CLAIRE CHAUDES À LA FONDUE DE POIREAUX

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

24 spéciales de claire n°3 - 1 poireau

300 g de beurre coupé en dés - 20 cl de vin blanc

5 petites échalotes grises - 30 cl de crème fleurette
du gros sel gris pour présenter et caler les huîtres.

PRÉPARATION

La fondue de poireau

- ① Ne conserver que la partie blanche du poireau.
- ② Le laver et l'émincer, puis le faire revenir dans 40 g de beurre pendant 2 minutes pour lui laisser son croquant. Réserver.
- ③ Ouvrir les huîtres, les vider de leur eau et les détacher de leur coquille.
- ④ Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Le beurre blanc

- ① Tailler le beurre en petits morceaux.
- ② Éplucher, laver et hacher les échalotes, les réunir dans une casserole. Verser le vin blanc, une cuillère à soupe de vinaigre, sel et poivre concassé. Porter à ébullition puis faites réduire lentement des 2/3.
- ③ Ajouter une cuillère à café de crème fraîche et mélanger.
- ④ Incorporer progressivement, à feu doux et tout en fouettant le beurre bien froid. La sauce devient onctueuse. Assaisonner.
- ⑤ Incorporer la fondue de poireau et réservez sur feu doux.

Les huîtres

- ① Enfourner les huîtres 4 minutes. Les sortir du four et jeter l'eau qu'elles ont rendue.
- ② Préparer un lit de gros sel pour y caler les huîtres. Les napper de beurre blanc au poireau.
- ③ Servir aussitôt accompagné d'un vin blanc de l'île d'Oléron pour un effet garanti.



©Monkey Business Images

HUÎTRES CHAUDES À LA CHARENTAISE

POUR 2 PERSONNES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres fines de claire n°3 - ¼ de gousse d'ail - 2 échalotes

2 brins de persil - chapelure - 1 citron - 30 g de beurre.

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres.
- ② Couper le nœud.
- ③ Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.
- ④ Préparer un beurre meunière.
- ⑤ Chauffer le beurre dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'il devienne légèrement noisette.
- ⑥ Ajouter 2 cuillères à soupe de jus du citron.
- ⑦ Ciseler finement l'ail, l'échalote et le persil et incorporer les dans le beurre, ainsi que la chapelure.
- ⑧ Sortir les huîtres du four et les égoutter sans les sortir de leur coquille.
- ⑨ Napper avec le beurre cuisiné.
Servir aussitôt.



HUÎTRES CHAUDES AU FOIE GRAS

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

INGRÉDIENTS

2 douzaines d'huîtres creuses de taille moyenne n°3 ou n°4 - 24 morceaux de foie gras mi-cuit (cubes de 1,5 cm) - piment d'Espelette ou poivre en moulin.

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres.
 - ② Vider l'eau, attendre qu'elles fassent leur deuxième eau et les vider à nouveau.
 - ③ Disposer sur chaque huître, un cube de foie gras.
 - ④ Ajouter une petite pincée de piment d'Espelette (ou un tour de moulin).
 - ⑤ Passer au grill 2 min environ.
- Servez bien chaud.

L'HUÎTRE EN AMUSE BOUCHE

POUR 6 PERSONNES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

INGRÉDIENTS

30 huîtres fines de claire ou spéciales n°4
un peu de Téquila ou de Vodka - Tabasco - gros sel.

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres et sectionner le muscle.
 - ② Ajouter 2 gouttes de Tabasco par huître.
 - ③ Présenter les huîtres dans un grand plat, sur un lit de gros sel (pour les laisser reposer à plat).
 - ④ Faire chauffer un fond de Vodka ou de Téquila dans une casserole, verser sur les huîtres et faire flamber.
- Servez aussitôt.



©MarkSkalny

HUÎTRES CHAUDES À LA CRÈME DE CURRY

POUR 6 PERSONNES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

INGRÉDIENTS

36 huîtres creuses - 3 dl de crème fraîche - 1 cuillère à soupe de curry en poudre
6 brins d'aneth - poivre et gros sel.

PRÉPARATION

- ① Ouvrez les huîtres, décoquillez-les (en réservant les coquilles) et éliminez leur eau.
- ② Mettez les huîtres dans une casserole et laissez-les reposer 10 minutes.
Au bout de ce temps, elles ont à nouveau donné de l'eau.
- ③ Posez la casserole sur le feu doux et faites pocher les huîtres 1 minute dans le liquide frémissant.
- ④ Egouttez les huîtres (conserver le jus) et réservez au chaud.
- ⑤ Filtrez le jus des huîtres au dessus d'une casserole. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- ⑥ Ajoutez la crème, puis le curry et mélangez 2 minutes jusqu'à obtention d'une préparation veloutée.
- ⑦ Allumez le grill du four.
- ⑧ Posez les coquilles d'huîtres, dans six assiettes, sur un lit de gros sel.
Garnissez chaque coquille d'une huître et d'une cuillère de sauce.
- ⑨ Mettez les assiettes au four, position grill pendant 2 minutes.
- ⑩ Sortir les assiettes du four et parsemez d'aneth.

Servez aussitôt

Astuce : pour personnaliser votre plat et y ajouter un petit côté terre et mer, incorporez à la sauce des petits lardons.



HUÎTRES EN BEIGNETS

POUR 1 PERSONNE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

INGRÉDIENTS

6 huîtres fines de claire n°2 par personne
120 g de farine - 1 pincée de sel de mer - 1 œuf
25 cl de bière - 1 citron - 1,5 l d'huile de friture.

PRÉPARATION

La pâte

① Mélanger 120 g de farine, une pincée de sel, 25 cl de bière et un œuf entier.

Les huîtres

- ① Décoquiller les huîtres.
- ② Les tremper dans la pâte, puis les passer dans la friteuse bouillante.
- ③ Agrémenter d'un zeste de citron.

Servez aussitôt.



HUÎTRES AU GINGEMBRE

POUR 2 PERSONNES

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

12 spéciales de claire n°2 - 150 g de beurre - 1 morceau de gingembre frais - gros sel.

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres et ajoutez une noisette de beurre par huître.
- ② Saupoudrez avec un peu de gingembre frais râpé.
- ③ Laissez 10 minutes au four à 150° puis placer les huîtres sur un lit de gros sel dans chaque assiette pour les stabiliser.

HUÎTRES AUX RADIS ROSES

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 douzaine d'huîtres - 1 yaourt nature
4 cuillères à soupe de radis roses râpés
2 cuillères à soupe d'oignons doux frais.

PRÉPARATION

- ① Hachez les oignons.
- ② Mélangez les oignons hachés, les radis râpés et le yaourt.
- ③ Salez et poivrez.
- ④ Recouvrez les huîtres avec cette sauce.
- ⑤ Placez au four à 200°C pendant 10 minutes.
Servez aussitôt.

Astuce : pour personnaliser votre plat et y ajouter un petit côté terre et mer, disposez sur la préparation des petits morceaux de lards poêlés.



©CBCK-Christine

HUÎTRES CHAUDES AU CHAMPAGNE

POUR 2 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes + 3 minutes

INGRÉDIENTS

2 douzaines d'huîtres - 15 cl de crème fraîche - 75 g de beurre

15 cl de champagne - 4 jaunes d'œufs - quelques brins de ciboulette - poivre.

PRÉPARATION

- ① Ouvrez les huîtres, décoquillez-les et filtrez l'eau rendue.
 - ② Faire fondre le beurre. Ajoutez la crème fraîche, 7 cl de champagne et environ 15 cl d'eau filtrée.
 - ③ Pochez les huîtres dans ce mélange environ 10 minutes.
 - ④ Egouttez-les et faites réduire la sauce de moitié à feu doux.
 - ⑤ Fouettez les jaunes d'œuf avec 2 cuillères à soupe de champagne.
 - ⑥ Placez dans un bain-marie chaud et faites épaissir en fouettant.
 - ⑦ Incorporez ce sabayon à la sauce réduite.
 - ⑧ Poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée et le champagne restant.
 - ⑨ Remettez les huîtres dans les coquilles vides, nappez de sauce et faites gratiner 3 minutes sous le grill du four.
- Servez bien chaud.



HUÎTRES CHAUDES AU CHÈVRE FRAIS

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

2 douzaines d'huîtres creuses de taille moyenne n°3 ou n°4

1 fromage de chèvre frais salé - gros sel - poivre.

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres.
- ② Posez une tranche de fromage de chèvre sur l'huître.
- ③ Disposez les huîtres sur une couche de gros sel sur la plaque du four.
- ④ Glissez sous le grill jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- ⑤ Un tour de moulin à poivre, c'est prêt.
Servez avant que ça ne refroidisse.



HUÎTRES CHAUDES AU FOIE GRAS POÊLÉ

POUR 6 PERSONNES

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 60 min + 20 min pour 500 g de foie

INGRÉDIENTS

3 douzaines d'huîtres creuses de taille moyenne n°4

150 g de foie(s) gras de canard cru(s) - 5 cl de Sauterne - 1 g de poivre blanc

8 g de sel - 2 g de sucre.

PRÉPARATION

Le foie

- ① Laissez tremper le foie 1h dans de l'eau tiède (moins de 30°) pour qu'il ramollisse.
- ② Epongez-le puis séparez les deux lobes avec les mains. Otez soigneusement toute trace verte de fiel (qui donnerait un goût très amer).
- ③ Incisez chaque lobe dans sa longueur : vous verrez alors apparaître un long nerf avec de nombreuses ramifications. Avec la pointe d'un couteau, dégagez délicatement ces nerfs de la masse du foie en remontant à leur source. Jetez-les puis refermez et reformez chaque lobe. Pesez votre foie gras dénervé et prévoyez les ingrédients en fonction du poids.
- ④ Dans un plat à gratin, versez le Sauterne, le sel, gros et gris de préférence, le poivre blanc et le sucre en poudre.
- ⑤ Mélangez le tout puis placez-y le foie gras. Recouvrez le plat d'un film étirable et placez-le au réfrigérateur pour 12 h au cours desquelles vous retournerez le foie 3 ou 4 fois.

Les huîtres

- ① Ouvrir les huîtres et les vider de leur eau. Réservez les huîtres à plat sur une plaque allant au four que vous garnissez de gros sel (cela permet de les maintenir stables).
- ② Taillez le foie gras : découpez le foie gras en cubes d'environ 1 cm. Il est conseillé de les faire légèrement durcir au congélateur pour avoir un minimum de pertes (gras) lors de la cuisson.
- ③ Poêlez le foie gras : faire chauffer une poêle antiadhésive. Quand elle est bien chaude, déposez les cubes de foie gras pendant 15 secondes, le temps nécessaire pour avoir une légère coloration. Les retourner alors pour ne colorer que 2 faces opposées, puis les positionner sur du papier absorbant.
- ④ Videz la deuxième eau des huîtres et déposez dans chaque coquille un cube de foie gras, puis poivrez.
- ⑤ Enfournez les huîtres à 150°C pendant 4 min. Servez aussitôt.



HUÎTRES CHAUDES AU CAVIAR ET SABAYON DE CHAMPAGNE

POUR 6 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

INGRÉDIENTS

18 grosses huîtres un peu salées

50 g de caviar - 7 jaunes d'œufs

25 cl de champagne - 1 pincée de sel
poivre du moulin.

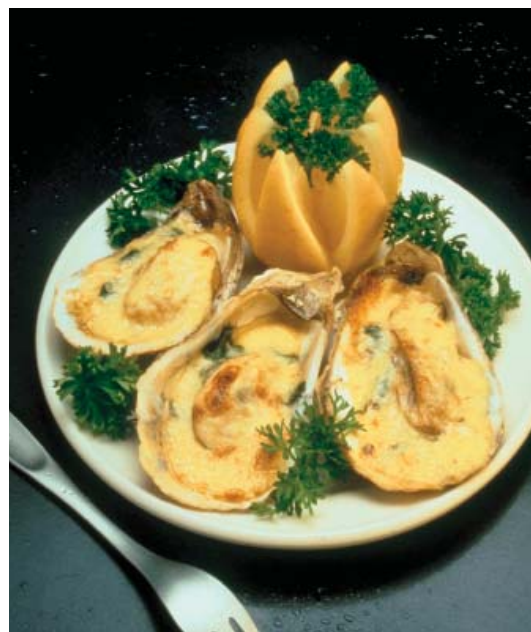
PRÉPARATION

Les huîtres

- ① Ouvrir les huîtres.
- ② Videz l'eau des huîtres dans un récipient placé au dessous d'une passoire recouverte d'un linge très fin.
- ③ Détachez la chair des huîtres en laissant le muscle sur la coquille.
- ④ Otez-le ensuite, jetez-le, rincez les coquilles vides et mettez-les à chauffer au four (th. 2). Les coquilles devront être posées sur une plaque garnie de gros sel pour les maintenir à plat.
- ⑤ Faites chauffer l'eau filtrée des huîtres jusqu'à 60° maximum. Pochez-y les huîtres 30 secondes, juste pour les raidir (attention, elles ne doivent surtout pas cuire, sous peine de devenir dures et immangeables). Egouttez-les avec une écumoire et répartissez-les dans les coquilles tièdes, sorties du four. Couvrez les d'une feuille d'aluminium pour conserver la chaleur.

Le sabayon

- ① Fouettez les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule en y incorporant petit à petit, 4 cuillerées à soupe d'eau de cuisson des huîtres, à nouveau filtrée.
- ② Vérifiez l'assaisonnement et poivrez.
- ③ Posez le cul-de-poule sur une large casserole où frémit de l'eau. Continuez de fouetter les jaunes en leur ajoutant peu à peu le Champagne.
- ④ Le mélange doit mousser et prendre une consistance crémeuse.
- ⑤ A l'aide d'une cuillère à soupe, répartissez le sabayon au champagne sur chaque huître.
- ⑥ Pour finir, disposez une cuillerée de caviar sur les huîtres nappées de sauce. Servez bien chaud.



©Jupiterimages

HUÎTRES CREUSES EN GELÉE DE VERVEINE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 2 heures

INGRÉDIENTS

30 huîtres spéciales n°2, 1 petit bouquet de verveine (fraîche de préférence), 4 feuilles de gélatine (4 x 2 g), poivre et œufs de saumon pour décorer.

PRÉPARATION

- ① Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- ② Effeuiliez la verveine.
- ③ Ouvrez les huîtres en récupérant leur jus. Détachez-les de leurs coquilles et réservez-les au frais dans une jatte (gardez les coquilles creuses).
- ④ Filtrez le jus dans une casserole et ajoutez suffisamment d'eau pour obtenir 30 cl de liquide.
- ⑤ Mettez la casserole sur le feu. Dès l'ébullition, jetez les feuilles de verveine dedans puis retirez du feu. Couvrez et laissez infuser pendant 5 min.
- ⑥ Filtrez le jus d'huîtres encore chaud dans un bol. Incorporez-lui les feuilles de gélatine essorées entre vos mains. Poivrez et mélangez.
- ⑦ Remettez les huîtres dans les coquilles creuses, nappez de gelée de verveine et mettez au frais jusqu'à ce que la gelée prenne (2 h environ).
- ⑧ Au moment de servir, décorez chaque huître de quelques grains d'œufs de saumon.
- ⑨ Répartissez-les dans des assiettes en les calant sur un lit de gros sel.

Astuce : accompagnez de pain de campagne grillé et de beurre salé.



HUÎTRES CHAUDES ÉCHALOTES ET CRÈME

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

24 huîtres - 6 échalotes - 20 g de beurre

20 cl de vin blanc (riesling)

4 cuillères à soupe de crème fraîche - gruyère râpé.



©mathieu bolvin

PRÉPARATION

- ① Eplucher et couper les échalotes, les faire revenir dans le beurre chaud. Avant qu'elles ne commencent à colorer, ajouter le vin blanc et laisser réduire.
- ② Poivrer puis incorporer la crème.
- ③ Verser un peu de préparation dans chaque huître (ouvertes et détachées de leurs coquilles).
- ④ Saupoudrer légèrement de gruyère râpé puis enfourner sous le grill très chaud, le temps qu'elles gratinent.
Servir et déguster bien chaud.

HUÎTRES CHAUDES AU ROQUEFORT

POUR 2 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres - 75 g roquefort - 25 cl crème fraîche
chapelure - poivre - persil.



©Wai Kok Boon

PRÉPARATION

- ① Ouvrir les huîtres, les détacher et les déposer sur un papier absorbant.
- ② Une fois bien séchées, les replacer dans leur coquille et les disposer dans un plat allant au four.
- ③ Dans une casserole, faire fondre le roquefort avec la crème.
- ④ Une fois fondu, y ajouter le poivre et le persil.
- ⑤ Versez de la sauce sur chaque huître jusqu'à les recouvrir, puis parsemez de chapelure.
- ⑥ Passez au grill environ 10 minutes.

HUÎTRES CHAUDES AU BEURRE D'ESCARGOT

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres - 50 g de beurre d'escargot

(50 g beurre salé - 5 g d'échalotes - 2 g d'ail - 6 g persil

1 pincée de poivre - 1 pincée de 4 épices) - 2 cuillères à soupe de poudre d'amande.



©Kheng guan Toh

PRÉPARATION

Le beurre d'escargot

- ① Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il soit à température ambiante. Travaillez le avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et souple (beurre pommade).
- ② Hachez d'abord les échalotes et l'ail, puis le persil. Les incorporer dans le beurre pommade. Ajoutez le poivre et le 4 épices.
- ③ Mélangez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Les huîtres

- ① Ouvrir les huîtres et jeter la première eau.
- ② Mettre une noix de beurre d'escargot dessus et saupoudrer de poudre d'amande.
- ③ Mettre sous le grill chaud pendant 3 minutes
Déguster chaud.

HUÎTRES CHAUDES AU BEURRE D'HERBES

POUR 6 PERSONNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

18 huîtres creuses n°2 - 100 g de beurre - persil plat (¼ de botte)

coriande fraîche - 1 échalote - poivre - 2 pincées de sel - 300 g de gros sel.



©supermimicry

PRÉPARATION

- ① Effeuillez et hachez le persil et la coriandre.
- ② Éplucher l'échalote et la ciseler finement.
- ③ A l'aide d'un fouet, mélanger le beurre ramolli avec les herbes hachées, les échalotes, le sel et le poivre.
- ④ Préchauffer le four en position grill.
- ⑤ Ouvrir les huîtres et vider la première eau.
- ⑥ Disposer ensuite une noix de beurre aux herbes sur les huîtres, puis les déposer sur un lit de gros sel et les faire rôtir pendant 3 min sous le grill.
Les servir aussitôt sur un lit de gros sel, pour les stabiliser.

HUÎTRES CHAUDES ET JULIENNE DE LÉGUMES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

24 huîtres creuses n°3 - 2 carottes

2 blancs de poireaux - 30 g de beurre demi sel

3 cuillères à soupe d'eau - 5 cl de vin blanc sec

5 cl de vinaigre de vin blanc - 2 cuil. à soupe de crème fraîche

100 g de beurre demi-sel - 3 échalotes grises - gros sel - sel - poivre.



©ritfuse

PRÉPARATION

Les huîtres

- ① Ouvrir les huîtres, récupérer et filtrer l'eau qu'elles contiennent. Les décoquiller. Réserver.
- ② Laver les blancs de poireaux. Peler et laver les carottes. Tailler ces légumes en fine julienne.
- ③ Dans une grande casserole, faire fondre 30 g de beurre, y déposer la julienne de carottes. Cuire 4 minutes puis ajouter la julienne de poireaux. Cuire 3 minutes, ajouter l'eau, assaisonner et cuire de nouveau 5 minutes. Maintenir au chaud.

Le beurre blanc

- ① Tailler le beurre en petits morceaux.
- ② Éplucher, laver et hacher les échalotes, les réunir dans une casserole. Verser le vin blanc, une cuillerée à soupe de vinaigre, sel et poivre concassé. Porter à ébullition puis faites réduire lentement des 2/3.
- ③ Ajouter une cuillère à café de crème fraîche et mélanger.
- ④ Incorporer progressivement, à feu doux et tout en fouettant le beurre bien froid. La sauce devient onctueuse. Assaisonner.

Les huîtres

- ① Nettoyer la partie creuse des coquilles, les déposer entières dans de l'eau chaude.
- ② Porter l'eau des huîtres filtrée à ébullition, retirer du feu, y plonger les huîtres 30 secondes. Retirer.
- ③ Couvrir 4 assiettes de gros sel, y caler les coquilles d'huîtres chaudes et égouttées. Déposer et répartir dans chacune d'elles une huître et les légumes. Verser une cuillerée à soupe de beurre blanc.
Servir aussitôt !

Fresh

SEAFOOD

