

CREVETTES IMPÉRIALES À LA SALICORNE



 Pour 2 personnes

Ingrédients :

- Une noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- Une pincée de fleur de sel et de poivre
- 12 crevettes (mettre les crevettes 15 min au congélateur avant la préparation afin d'éviter qu'elles ne sautent de la poêle)
- 2cl de Cognac
- 2 à 3 têtes de persil
- 30g de salicorne

Préparation :

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et l'huile d'olive. Émincer l'échalote et faites la revenir dans la poêle chaude. Ajouter les crevettes et laisser cuire 2 à 3 min par face. Saupoudrer de poivre, sel et persil. Flamber au Cognac : verser le cognac dans la poêle et à l'aide d'un briquet faites flamber la préparation. Parsemer de salicorne et maintenant, à vous de dresser !

Les recettes filmées de la Cité de l'Huître



En cuisine !





HUÎTRES CHAUDES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

 Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 12 huîtres
- Une noisette de beurre
- 1 grosse échalote
- 150g de champignons frais
- Une pincée de poivre
- 2cl de Cognac
- 6cl de crème fraîche

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°.

Commencer par ouvrir les huîtres, retirez-les de leur coquille, mettez-les à égoutter dans une passoire et réserver la coquille.

Dans une casserole faites fondre une noisette de beurre, émincer une échalote et faites la revenir dans la casserole. Émincer les champignons de Paris et ajouter les à la préparation. Poivrer.

Une fois réduit et légèrement coloré, flamber au Cognac : verser le cognac dans la poêle et à l'aide d'un briquet faites flamber la préparation. Ajouter la crème fraîche et laisser de nouveau réduire.

Dressage : Replacer les huîtres dans leur coquille et déposer une cuillère à soupe de préparation sur chacune d'entre elles. Disposer les coquilles sur une plaque garnie de gros sel afin de les caler. Enfourner à 180°C pendant 2 à 3 min maximum. Déguster !

HUÎTRES CHAUDES AU PINEAU DES CHARENTES



 Pour 2 personnes

Ingrédients :

- Une noisette de beurre
- 1 grosse échalote
- 2cl de Pineau des Charentes
- Une pincée de poivre
- 5cl de crème fraîche
- 12 huîtres

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°.

Commencer par ouvrir les huîtres, retirez-les de leur coquille, mettez-les à égoutter dans une passoire et réserver la coquille.

Dans une casserole faites fondre le beurre. Émincer l'échalote et faites la revenir dans la casserole. Poivrer. Déglacer au Pineau, ajouter la crème fraîche et laisser réduire.

Dressage : Replacer les huîtres dans leur coquille et déposer une cuillère à soupe de préparation sur chacune d'entre elles. Disposer les coquilles sur une plaque garnie de gros sel afin de les caler. Enfourner à 180°C pendant 2 à 3 min maximum. Déguster !

HUÎTRES CHAUDES À LA FONDUE DE POIREAU

 Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 12 huîtres n°2
- 1/2 blanc de poireau
- Une noisette de beurre
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 verre de vin blanc
- 2 càs de crème fraîche liquide
- Gruyère râpé

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C

Commencer par ouvrir les huîtres, retirez-les de leur coquille, mettez-les à égoutter dans une passoire et réserver la coquille.

Dans une casserole faites bouillir de l'eau non salée. Émincer le poireau et verser dans la casserole. Faites blanchir 4 à 5. Bien égoutter.

Dans une casserole faites fondre une noisette de beurre. Émincer l'échalote, faites la revenir puis ajouter le sucre. Laisser colorer puis déglacer au vin blanc. Ajouter le poireau puis verser la crème fraîche. Laisser réduire à feu doux.

Dressage : Garnir le fond des coquilles avec la fondue de poireau. Déposer l'huître par-dessus. Saupoudrer d'une pincée de gruyère. Mettre au four à 180°C 3 à 5 min maximum.



KING PRAWNS WITH GLASSWORT



 For 2 people

Ingredients :

- A pat of butter
- 2 tablespoons of olive oil
- 1 shallot
- A pinch of salt and pepper
- 12 king prawns
- 2cl of Cognac
- 2 to 3 parsley heads
- 30g of glasswort

Directions :

In a frying pan, melt a knob of butter and olive oil. While cooking, finely chop the shallots. Then, add the shallots. Stir the shallots until brown. Then, add the prawns, let them cook 2 to 3 min on both side. Dust with little pepper, a pinch of salt and parsley. Make the mixture flambé with Cognac. Add a little glasswort. Place the shrimp in a plate and add the garnish.

The filmed recipes of the Cité de l'Huître



In the kitchen!





HOT OYSTERS BUTTON MUSHROOMS

 For 2 people

Ingredients :

- A pat of butter
- A big shallot
- 150g of button mushrooms
- A pinch of pepper
- 2cl of Cognac
- 6cl of double cream
- 12 oysters

Directions :

Preheat oven to 356°F or 180°C

Open the oysters, remove them from their shells, drain them in a colander and reserve the shell. In a saucepan melt a knob of butter, slice a shallot and fry it in the saucepan. Slice the button mushrooms and add them to the mixture. Season with pepper. Once reduced and slightly coloured, flambé with Cognac: pour the Cognac into the pan and, using a lighter, flambé the preparation. Add the double cream and let it reduce again.

Presentation : Put the oysters back in their shells and place a tablespoon of preparation on each one. Place the shells on a plate lined with coarse salt to wedge them (coarse salt helps keep the oysters straight). Bake at 356°F for 2 to 3 minutes maximum. Taste it!

HOT OYSTERS WITH PINEAU DES CHARENTES



 For 2 people

Ingredients :

- A pat of butter
- A big shallot
- 2cl of Pineau des Charentes
- A pinch of pepper
- 5cl of double cream
- 12 oysters

Directions :

Preheat oven to 356°F or 180°C

Open the oysters, remove them from their shells, drain them in a colander and reserve the shell.

In a saucepan melt a knob of butter, slice a shallot and fry it in the saucepan. Season with pepper. Deglaze with Pineau, add the double cream and reduce.

Presentation : Put the oysters back in their shells and place a tablespoon of preparation on each one. Place the shells on a plate lined with coarse salt to wedge them. Bake at 356°F for 2 to 3 min maximum. Taste it!

HOT OYSTERS WITH LEEK FONDUE



 For 2 people

Ingredients :

- 12 oysters
- 1/2 white leek
- A pat of butter
- 2 tablespoons of double cream
- Pepper
- Grated cheese
- 1 shallot
- 1/2 glass of white wine
- 1 teaspoon of sugar

Directions :

Preheat oven to 356°F or 180°C

Open the oysters, remove them from their shells, drain them in a colander and reserve the shell. Blanch the leeks for 4 to 5 minutes. Drain them well.

Brown the shallot then add the sugar, leave to color, then put the white wine and let reduce. Add the leek and add the cream. Let reduce on low heat. Season with pepper.

Presentation : Garnish the bottom of the shells with the leek fondue. Place the oyster on top. Sprinkle with a pinch of grated cheese. Put in the oven at 356°F for 3 to 4 min maximum. Serve hot