

Huîtres chaudes aux blancs de poireaux

Janvier et février 2002

Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 douzaines d'Huîtres spéciales N° 2
- 3 Blancs de poireaux
- 150 gr de beurre + 10 cl de crème
- 3 échalotes
- Vinaigre d'estragon
- Vin blanc sec
- Gros sel

La Préparation:

- Ouvrir les huîtres, et récupérer l'eau en la filtrant.
- Détacher les huîtres de sa coquille, les dresser dans un plat allant au four en les calant sur une couche de gros sel
- Tailler les poireaux en julienne (petites lanières de 5 cm de longueur)
- Les mettre dans une casserole avec l'eau des huîtres et 30 gr de beurre
- Faire cuire à feu doux (mouiller avec la seconde eau des huîtres, si nécessaire)
- Hacher finement les échalotes, les mettre dans une autre casserole avec 2 cuillères à soupe de vinaigre d'estragon et 10 cl de vin blanc sec.
- Réduire presque à sec
- Préparer le beurre restant en petit cube
- A feu très doux incorporer le beurre tout en fouettant vivement pour obtenir un beurre moussieux, assaisonner sel poivre, ajouter la crème.
- Allumer le grill du four
- Disposer sur chaque huître un peu de fondue de poireaux et une cuillère à café de beurre blanc.
- Mettre au four 3 minutes (l'huître ne doit pas cuire !)

Dresser sur chaque assiette en les calant de nouveau avec du gros sel, talon de l'huître au Centre, il ne reste plus qu'à passer A TABLE !