

Huîtres chaudes aux petits légumes

Marché pour 4 personnes

- 16 huîtres n°1,
- 3 carottes,
- 2 poireaux,

- 1 botte de ciboulette,
- 30 cl de crème liquide,
- poivre.

Ouvrir les huîtres.

Les détacher de la coquille.

Réserver le jus passé au tamis.

Couper les carottes en fins bâtonnets.

Les cuire doucement dans une poêle avec du beurre.

Faire une éfilochée de poireaux.

Ajouter dans la poêle à mi-cuisson les carottes.

Chauffer le jus des huîtres.

Ajouter 30 cl de crème liquide.

Faire bouillir.

Poivrer. Ajouter les carottes, les poireaux.

Laisser mijoter 10 minutes.

En fin de cuisson, ajouter la ciboulette ciselée.

Remettre les huîtres dans leurs coquilles préalablement lavées.

Napper avec la préparation.

Passer 5 minutes à four très chaud.

Déguster.



FranceAgriMer

La Maison des Mouettes - Joban LECLERRE - Meilleur Ouvrier de France 2007

1, rue des Claires - 17440 AYTRÉ - LA ROCHELLE SUD

Ces recettes vous sont offertes par les marins pêcheurs