

Crème d'huîtres

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 24 huîtres Spéciales n°2
- 50 gr de beurre
- 25 cl de bouillon
- 20 cl de fumet de moules
- 10 cl de vin blanc
- 50 gr de riz rond
- 50 gr de champignons de Paris
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl de crème fraîche
- 1 citron
- cerfeuil, poivre

Préparation

- Dans une casserole, cuire 10 minutes à feu moyen le bouillon, le fumet de moules et le riz. Ajouter les champignons grossièrement hachés, cuire encore 5 minutes.
- Ouvrir les huîtres et les dé coquiller au dessus d'une casserole pour recueillir le jus. Déposer les huîtres dans une passoire, au dessus d'un autre récipient. Laisser reposer 15 minutes. Elles vont rendre à nouveau de l'eau.
- Récupérer tout le jus, le filtrer et le réserver. Prendre 4 assiettes, déposer 4 belles huîtres crues par assiette.
- Mixer finement le bouillon avec le riz, les 8 dernières huîtres et leur jus filtré. Mettre le récipient sur feu doux et verser sans cesser de remuer, le jaune d'œuf délayé avec la crème et le jus de citron. Poivrer.
- Répartir cette crème d'huître bouillante dans les assiettes. Les huîtres cuiront au simple contact de la chaleur. Garnir de brins de cerfeuil et servir aussitôt.

Astuces du Chef

Pour le fumet: cuire ½ litres de moules avec 10 cl de vin blanc. Récupérer le jus filtré pour la crème d'huîtres. Les moules pourront être utilisées pour une autre préparation.

On peut remplacer les champignons frais par des champignons de Paris en conserve (pas de noircissement)