

Huîtres chaudes

à la fondue de poireau & crème de curry

3 huîtres par personne



Préparation

- Emincer un poireau et le faire fondre dans de l'huile d'olive.
- Saler légèrement & poivrer.
- Ouvrir les huîtres (calibre 3).
- Jeter l'eau, rincer.
- Détacher les huîtres et les mettre dans une casserole pour les pocher en les amenant à ébullition et en éteignant aussitôt.
- Rincer les coquilles vides et les poser sur l'assiette de présentation remplie de gros sel.
- Préparer la crème au curry : réduire le jus d'huître, ajouter de la crème fraîche et du curry (sel, en fonction des huîtres qui contiennent déjà du sel)
- Garnir les huîtres en mettant d'abord l'émincé de poireau puis l'huître et enfin la crème au curry.
- Servir chaud. (Possibilité de réchauffer en enfournant 5 minutes à 200°).