

Huîtres au coulis de poireaux

Plat

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 24 huîtres
- 3 blancs de poireaux
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Ouvrez et décoquillez les huîtres; récupérez leur eau et réservez-les au frais.

Filtrez l'eau des huîtres pour éliminer les débris de coquille.

Rincez et séchez les demi coquilles creuses.

Nettoyez les blancs des poireaux et coupez-les en lamelles très fines (au robot). Faites-les suer dans un peu de beurre à couvert 20 min.

Salez et poivrez. Mouillez avec l'eau des huîtres, laissez réduire.

Quand les blancs sont bien tendres, moulinez et ajoutez la crème fraîche.

Remettez sur le feu pour faire réduire un peu.

Calez les coquilles d'huîtres sur un lit de gros sel dans un plat à four.

Glissez une huître dans chaque coquille, nappez-les de la sauce au poireau.

Faites gratiner à four chaud 230°C (Th 7-8) pendant 4 min.