



Entrées chaudes aux produits de la mer
Huîtres chaudes au cidre



40 min 30 min 10 min **0** **320**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres

24 unité(s) entière(s)
Huître
1 **Gros sel**
1 **Poivre**
1 **Persil plat**

Ingrédients pour la sauce

2 **Echalote(s)**
15 cl **Cidre brut**
100 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Pochage des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres avec le couteau à huîtres.
- 2 Détacher soigneusement la chair des coquilles avec la lame d'un couteau d'office.
- 3 Filtrer le jus des huîtres à travers une passette et le verser dans une casserole. Porter à ébullition sur feu vif.
- 4 Mettre les huîtres dans la casserole et les faire pocher dans leur propre jus pendant 2 minutes.
- 5 Retirer la casserole du feu et réserver au chaud.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Peler les échalotes et les hacher finement avec un couteau éminceur.
- 2 Faire fondre un quart du beurre dans une casserole.
- 3 Faire suer les échalotes dans le beurre chaud pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 4 Verser le cidre et la moitié du jus de cuisson des huîtres.
- 5 Mélanger avec une spatule et laisser réduire aux 3/4.
- 6 Verser la crème et faire réduire à nouveau de moitié.

- 7 Couper le reste de beurre en petits dés et l'ajouter progressivement dans la sauce.
- 8 Remuer vivement avec un fouet, jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Ciseler finement le persil avec le couteau éminceur.
- 2 Verser un lit de gros sel sur des assiettes individuelles.
- 3 A l'aide d'une cuillère à soupe, garnir chaque coquille d'une huître et de sauce.
- 4 Assaisonner avec un peu de poivre et parsemer de persil ciselé.
- 5 Déposer les huîtres sur le gros sel afin de caler les coquilles et servir.