Soupes chaudes

Soupe d'huîtres

1h10	30 min	40 min	0	332
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la soupe

1. Peler les échalotes et les hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Garder seulement la partie blanche des poireaux et les fendre en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office et laver sous l'eau du robinet.
4. Emincer le poireau finement à l'aide d'un couteau éminceur.
5. Faire fondre le beurre dans une casserole puis y faire suer les échalotes et les poireaux pendant 10 min sur feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Ajouter les pommes de terre puis verser le bouillon et le lait. Saler et poivrer puis couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.
7. Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres en récupérant leur eau dans un saladier. Filtrer cette eau à travers un chinois et verser dans la casserole.
8. Verser la crème et mixer la soupe avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une consistance veloutée.

Faire pocher les huîtres dans la soupe sur feu doux

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

16 unité(s) entière(s) **Huître**
2 **Poireau**
2 **Echalote(s)**
100 g **Pomme(s) de terre**
75 cl **Bouillon de légumes**
25 cl **Lait demi-écrémé**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Cerfeuil**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**

9 pendant 1 minute.

Étape 2

Dressage

1. Répartir les huîtres pochées dans des assiettes creuses et recouvrir de soupe brûlante à l'aide d'une louche.
2. Verser quelques gouttes d'huile d'olive, parsemer de piment d'Espelette et de quelques feuilles de cerfeuil.
3. Déguster bien chaud.