

Entrées chaudes aux produits de la mer

Huîtres panées



35 min 30 min 5 min 0 129

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître. Les décoquiller et les mettre dans un bol au fur et à mesure. Nettoyer les coquilles et les réserver pour le dressage.
- 2 Egoutter les huîtres à travers un chinois et enlever les éventuels éclats de coquille. Sécher les huîtres à l'aide de papier absorbant.
- 3 Casser l'œuf dans un bol et le battre à l'aide d'une fourchette. Verser la farine et la chapelure dans deux autres bols différents. Ajouter du sel et du poivre dans la chapelure.
- 4 Enrober chaque huître avec de la farine puis tremper dans l'œuf battu et enfin enrober de chapelure.
- 5 Faire chauffer l'huile de friture dans une friteuse. Plonger délicatement les huîtres dans le bain d'huile et les faire dorer pendant environ 2 minutes.
- 6 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

Étape 2

Dressage

Déposer une feuille de laitue au fond des coquilles et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres panées

12 unité(s) entière(s)
Huître
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 c. à soupe **Chapelure**
4 c. à soupe **Farine**
50 cl **Huile pour friture**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

12 feuille(s) **Laitue(s)**
250 g **Gros sel**

- 1 Déposer une couche de farine au fond des coquilles et garnir avec les huîtres panées.
- 2 Répartir le gros sel sur les assiettes et y caler les huîtres puis déguster bien chaud.