



Entrées chaudes aux produits de la mer

# Huîtres chaudes à la fondue de poireaux



**40 min** 30 min 10 min 0 174  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les huîtres

12 unité(s) entière(s)  
**Huître**  
1 **Poireau**  
5 cl **Vin blanc**  
1 **Echalote(s)**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
50 g **Gruyère râpé**  
30 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
250 g **Gros sel**

## Ingrédients pour le dressage

10 g **Mâche**

## Étape 1

### Préparation des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître et récupérer leur eau dans une casserole, en la filtrant à l'aide d'un chinois.
- 2 Les décoquiller et les mettre dans un bol au fur et à mesure. Nettoyer les coquilles et les réserver pour le dressage.
- 3 Faire chauffer l'eau des huîtres dans la casserole et y faire pocher les huîtres pendant 5 minutes, sans faire bouillir. Réserver au chaud.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 5 Couper les racines du poireau et ne garder que la partie blanche. Fendre en deux dans la longueur et rincer sous l'eau froide. L'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Peler l'échalote et la ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Faire fondre le beurre dans une sauteuse puis y faire fondre l'échalote pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter les poireaux émincés et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Saler et poivrer, puis mouiller avec le vin blanc. Couvrir et laisser réduire pendant 10 minutes.
- 8 Ajouter la crème épaisse, remuer et retirer la sauteuse

du feu.

- 9 Egoutter les huîtres à l'aide d'une écumoire. Garnir le fond des coquilles avec un peu de fondue de poireaux. Déposer une huître au centre et parsemer de gruyère râpé.
- 10 Tapisser le fond d'un plat allant au four avec du gros sel et y caler les coquilles. Enfournier pendant 10 minutes.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Répartir le gros sel sur les assiettes et y caler les huîtres. Décorer avec quelques feuilles de mâche et déguster bien chaud.