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

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

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**

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. Enfourner 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.