

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Huître au chalumeau et trompettes de la mort



**30 min 10 min 10 min 10 min 431**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la crème de champignons

- 1 Mettre les trompettes de la mort dans un bol et remplir d'eau tiède. Réserver.
- 2 Couper le pied des champignons de Paris puis l'éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Tailler les champignons de Paris en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Puis hacher le champignon grossièrement.
- 5 Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Tailler l'échalote en deux puis dans la longueur et la largeur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Egoutter les trompettes de la mort à l'aide d'une passoire.
- 9 Mettre une casserole sur feu moyen avec le beurre. Laisser fondre.
- 10 Lorsque le beurre mousse, ajouter l'échalote ciselée. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 Lorsque l'échalote est confite, ajouter les trompettes de

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème de champignons

12 **Champignon(s) de Paris**  
100 g **Trompettes de la mort**  
1 **Echalote(s)**  
80 g **Beurre**  
200 ml **Crème liquide (fleurette)**  
100 ml **Vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour les huîtres

12 unité(s) entière(s)  
**Huître**  
1 **Champignon(s) de Paris**

### Ingrédients pour le dressage

la mort puis mélanger.

- 12 Ajouter les champignons de Paris et mélanger.
- 13 Assaisonner de sel et mélanger.
- 14 Laisser cuire environ 5 minutes en remuant régulièrement.
- 15 Ajouter le vin blanc dans la préparation et laisser l'alcool s'évaporer.
- 16 Augmenter la puissance du feu et laisser l'eau s'évaporer.
- 17 Lorsque l'eau est évaporée, ajouter la crème liquide. Laisser cuire environ 2 minutes en remuant.
- 18 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 19 Au bout de 2 minutes, éteindre le feu et débarrasser la préparation dans un verre mesure.
- 20 Mixer l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une mousseline.
- 21 Ajouter du beurre si la préparation n'est pas assez lisse. Réserver.

**1 Poivre long**  
**50 g Lard gras**

## Étape 2

### Préparation des huîtres

- 1 Prendre les huîtres avec un torchon.
- 2 Ouvrir l'huître l'aide d'un couteau à huîtres en grattant le nerf.
- 3 Vider la première eau.
- 4 Répéter l'opération avec toutes les huîtres.
- 5 Couper le pied du champignon de Paris et l'éplucher. Réserver.
- 6 Gratter une huître et la disposer sur une ardoise.
- 7 Griller légèrement l'huître au chalumeau.
- 8 Répéter l'opération avec toutes les huîtres.
- 9 Egoutter les huîtres à l'aide de papier absorbant.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Disposer une cuillère à soupe de mousseline de champignon dans une assiette.
- 2 Tailler une bande de lard de Colonata à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Disposer le lard sur l'huître.
- 4 Faire fondre légèrement le lard à l'aide du chalumeau.
- 5 Râper quelques tranches fines de champignon de Paris à l'aide d'une mandoline. Disposer sur le lard de Colonata.
- 6 Râper le poivre long à l'aide d'une mandoline directement sur l'assiette.