

HUITRES CHAUDES A LA JULIENNE DE LEGUMES

Ingrédients:

Pour 4 personnes

huîtres creuses (6 par personne),
2 blancs de poireau,
2 carottes,
2 gingembres,
beurre.

Préparation

- ✚ Ouvrir les huîtres, détachez-les, réservez-les et gardez l'eau de mer rendue. Conserver les coquilles.
Si besoin, laver les huîtres dans l'eau de mer pour éviter les petits morceaux de coquille, filtrer l'eau et réservez-la.
- ✚ Eplucher les légumes, taillez-les en julienne très très fine.
- ✚ Dans une petite casserole, mettre une noisette de beurre, ajoutez-y les trois légumes, et faire cuire à feu doux sans faire colorer.
- ✚ Prendre une autre casserole dans laquelle vous aurez mis de l'eau de mer que vous ferez chauffer pour y pocher les huîtres quelques instants.
- ✚ Retirez-les dès qu'elles blanchissent un peu, afin qu'elles ne deviennent pas caoutchouteuses; réservez-les dans le creux des coquilles disposées sur des assiettes contenant du gros sel afin qu'elles soient bien calées.
- ✚ Reprendre la casserole contenant la julienne, ajouter un peu d'eau de mer, et monter au beurre (sans hésiter sur le morceau).
- ✚ Remplir avec cette préparation les coquilles contenant les huîtres.
- ✚ Si les huîtres sont froides, on peut les passer quelques instants au four pour les faire réchauffer, ou alors les remettre dans la préparation avec les légumes.
- ✚

Pour quantifier le liquide qui est fonction de la taille des huîtres, prenez une coquille vide et compter le nombre de cuillères nécessaires pour la remplir.