

Velouté de champignons aux huîtres



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

700 gr de champignons de Paris	5 dl de lait
2 douzaines d'huîtres	1 c à s d'huile
2 échalotes	gingembre
½ verre de Porto	cerfeuil
4 dl de crème	10 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 râpe 1 lancette à huître 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et ciseler les échalotes. Les faire suer dans une poêle avec le beurre et l'huile.
- 2- Couper les champignons en petits morceaux et les faire revenir dans la poêle avec les échalotes 10 min. Ajouter le Porto, laisser réduire à sec puis ajouter le lait et la crème, assaisonner. Cuire 15 min.
- 3- Mixer le tout et ajouter 1 cm de gingembre râpé et un peu de lait si le velouté est trop épais.
- 4- Ouvrir les huîtres et les séparer des coquilles. Les déposer dans des bols et verser dessus le velouté et des pluches de cerfeuil.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut cuire légèrement les huîtres dans une casserole avec leurs eaux avant de les mettre dans les bols.

Alice Délice

