

Crème d'huîtres au Noilly



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

24 huîtres
2 poireaux
20 cl de crème fraîche
40 cl de Noilly prat

persil plat
bouquet garni
30 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 lancette à huître

PREPARATION ET REALISATION

1- Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau. Laisser les huîtres de côtés le temps qu'elles reforment leurs deuxième eau. La verser avec la première. Décoquiller les huîtres et mettre au frais.

2- Laver et émincer les poireaux. Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter les poireaux, laisser cuire doucement 10 min. Ajouter le Noilly, la crème, l'eau des huîtres, le bouquet garni et laisser frémir 10 min.

3- Ajouter les huîtres et laisser pocher 3 min. Assaisonner. Oter le bouquet garni et servir en décorant avec des brins de persil.

CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser que le blanc des poireaux.

Alice Délice

