

Bisque de langoustine aux huîtres

Pour 4 personnes

- 12 huîtres N°4
- 20 têtes et pattes de langoustines
- 30g d'oignons
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 30g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 2 tomates
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 1 pointe de Cayenne
- 1 petite cuillère de fécule de maïs
- 1 jaune d'œuf
- 60g de crème
- Sel et poivre

Ecraser au pilon les têtes et pattes de langoustines (vous pouvez décortiquer et garder les queues pour une autre recette)

Eplucher les oignons, carottes, ail et couper tout en mirepoix, et faire suer dans une casserole avec l'huile, ajouter les carcasses pilées, remuer pendant 2mn, ajouter les tomates, le concentré, le sel et le poivre et Cayenne et mouiller avec 1,5L d'eau et laisser cuire pendant 20-25mn (ou 1L de fumet de poisson et laisser cuire 15mn).

Passer à l'étamine, faire la liaison avec la fécule de maïs délayée avec un peu d'eau froide, porter à ébullition, mélanger le jaune d'œuf avec 20g de crème et ajouter à la bisque et porter à ébullition.

Filtrer à l'étamine et mettre en soupière ou assiette, crémer, ajouter 3 huîtres pochées chaudes dans chaque assiette ainsi qu'une petite cuillère de crème crue froide que vous mélangerez.

Pour déguster, vous pouvez ajouter des croûtons.

Salade folle aux huîtres, sauce aigrelette

Pour 4 personnes

- 24 huîtres N°3
- Panaché de salade ou mesclun
- 40g de crème
- 1 citron
- Fines herbes
- Sel et poivre

Nettoyer les salades

Poser le panaché de salades sur assiettes ainsi que les huîtres pochées froides

Pour la sauce :

Bien mélanger la crème, le sel, le poivre, le persil haché (ou autres herbes) et le jus de citron.

Servir en saucière.

Brochettes d'huîtres au magret de canard fumé

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°1
- 20 petites escalopes fines de magret de canard fumé
- 10g de beurre
- Salade verte
- 20 pics en bois

Enrouler les huîtres pochées froides dans les escalopes de magret fumé, maintenir avec un pic en bois et poser dans un plat à gratin préalablement beurré.

Beurré très légèrement le dessus de chaque rouleau.

Faire chauffer au four à 150° pendant 6 à 8mn.

Servir sur un lit de salade ciselée.

Cette préparation est très appréciée comme bouchée apéritive.

Huîtres à l'effilochée d'endives

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°1
- 120g d'endives
- 1 citron
- 10g de beurre
- 30g de crème (facultatif)
- Fines herbes
- Sel et poivre

Eplucher et émincer les endives.

Dans une sauteuse avec le beurre, faire suer les endives avec le jus de citron, saler, poivrer et laisser cuire en les gardant craquantes, vous pouvez ajouter de la crème, si vous le souhaitez.

Dresser l'émincé sur l'assiette et poser dessus les huîtres pochées chaudes.

Décorer avec les fines herbes hachées ou des pluches de cerfeuil.

Huîtres et fond d'artichaut, beurre monté aux ciboulettes

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°0
- 4 petits artichauts (ou 2 gros)
- 15g de ciboulette
- 1 bouquet garni
- Quelques lamelles de poivron rouge
- 20g de beurre
- 15g de crème
- Sel et poivre

Escaloper les fonds d'artichauts en prévoyant 5 escalopes par personne et les chauffer à la vapeur.

Dresser en intercalant artichauts et huîtres pochées chaudes et napper de sauce.

La sauce :

Dans une casserole, faire bouillir la crème, saler, poivrer, ajouter le beurre ramolli, porter à ébullition, ajouter les ciboulettes ciselées et servir.

Décorer de quelques juliennes de poivron rouge.

Huîtres au blanc vert pré

Pour 4 personnes

- 24 huîtres N°1
- 200g d'épinards frais
- 120g de crème double
- 40g de velouté de poisson (ou crème de poisson)
- Gros sel
- Sel et poivre

Équeuter, laver les épinards, les blanchir à l'eau bouillante fortement salée, les rafraîchir et les égoutter.

Poser dans le poêlon de service les feuilles d'épinards, les huîtres pochées chaudes, faire chauffer et napper de la sauce.

Porter le poêlon à ébullition.

La sauce :

Mélanger le velouté et la crème, saler, poivrer, faire bouillir et passer à l'étamine.

Huîtres pochées sur Pilaff de blé et coulis de poivron rouge

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°1 ou 2
- 80g de blé
- 20g d'échalotes
- ½ poivron rouge
- Pluches de cerfeuil
- 80g de crème double
- 10g de beurre
- Sel et poivre

Dans une sauteuse, faire fondre 5g de beurre et faire suer les échalotes finement hachées, ajouter le blé, mouiller avec 2 volumes d'eau pour un volume de blé, saler, poivrer, faire cuire à feu doux 15mn et laisser reposer 10mn.

La sauce :

Faire bouillir de l'eau, plonger le poivron 2mn, le retirer, enlever la peau et le couper en petits morceaux.

Dans une sauteuse avec 5g de beurre, faire suer le poivron pendant 2 à 3mn, ajouter la crème et faire bouillir 2mn.

Passer à l'étamine ou mixer.

Dressage :

Faire un paillason de blé, posé les huîtres pochées chaudes sur le paillason et un cordon de coulis de poivron autour.

Décorer avec les pluches de cerfeuil.

Huîtres au Riesling

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°1
- 8cL de Riesling
- 20g de crème double
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de sucre
- 4 fleurons de feuilletage
- Pluches de cerfeuil
- Sel et poivre

Dans une sauteuse faire réduire le Riesling de moitié, laisser refroidir, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, la crème et monter en sabayon.

Faire un lit de sauce sur les assiettes ou poêlon et la glacer à la salamandre.

Poser les huîtres pochées chaudes, les fleurons et les pluches de cerfeuil.

Huîtres sautées aux échalottes confites et coulis de betteraves rouges

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°0
- 20 petites échalotes
- 150g de betteraves rouges
- 15g de beurre
- 12cL de fond blanc de volailles
- Sel et poivre

Dans une sauteuse faire fondre le beurre et faire suer pendant 5 à 10mn selon la grosseur des échalotes préalablement épluchées, saler et poivrer.

Ajouter les betteraves cuites et taillées en brunoise, cuire 2mn, ajouter le fond blanc de volailles et faire cuire 2mn.

Dans les assiettes, intercaler huîtres pochées chaudes et échalotes confites, napper de coulis et brunoise de betteraves rouges.

Décorer de pluches de cerfeuil.

Huîtres au réglisse

Pour 4 personnes

- 20 huîtres N°2
- 10g de réglisse
- 80g de crème double
- Bâton de réglisse (facultatif)

Couper le réglisse en petits dés et le faire chauffer avec la crème, écraser le réglisse en chauffant.

Dresser les huîtres pochées chaudes et napper de sauce.

Si vous avez un bâton de réglisse, vous pouvez faire de fines baguettes pourembrocher les huîtres dessus)