

"Marennes-Oléron - La Cité de l'Huître"

"Huîtres chaudes à la fondue de poireaux"

Thierry Pelletier, chef de cuisine à la Cité de l'Huître.

-Bonjour.

Nous allons faire des huîtres chaudes à la fondue de poireaux.

Il nous faut des huîtres, des blancs de poireaux, du beurre doux, des échalotes, du sucre en poudre, du vin blanc, de la crème fraîche liquide et du fromage râpé.

Première étape, on va ouvrir son huître.

On la met à égoutter dans une passoire.

Et on réserve la coquille.

Nous allons faire bouillir de l'eau.

Sans sel, car l'huître est déjà salée.

Ensuite, je prends un blanc de poireau.

Qu'on va émincer.

Je vais le mettre dans l'eau à blanchir.

Nous prenons une noisette de beurre.

Une échalote, qu'on va également émincer.

Je vais faire revenir l'échalote.

Une fois bien réduite, nous mettons une petite cuillère à café de sucre.

Mon caramel est fait.

On le voit lorsque ça colle à la cuillère.

Ensuite, nous allons déglacer au vin blanc.

Et rajouter nos blancs de poireaux blanchis.

Un peu de crème fraîche.

Je laisse de nouveau réduire.

Une fois ma préparation prête, je reprends ma coquille d'huître vide.

Je mets de la fondue de poireau au fond.

Voilà.

Je remets mon huître.

Un petit peu de fromage râpé.

Au fond de ma plaque, j'ai mis du gros sel pour maintenir mes huîtres.

Ensuite, je les mets au four ou à la salamandre.

Entre 3 et 5 minutes maximum.

Trop cuites, c'est du caoutchouc.

Les huîtres sont prêtes.

Bon appétit, messieurs dames.

"Ingrédients : 12 huîtres n°2.

1/2 blanc de poireaux.

Une noisette de beurre.

2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.

Gruyère râpé.

1 échalote.

1/2 verre de vin blanc.

1 cuillère à café de sucre."

"Réalisé par le Département de la Charente-Maritime"