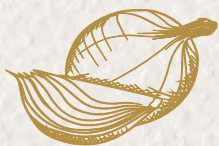


HCM HUÎTRES

Charente Maritime

&

Le Parfait



HUÎTRE FLAMBÉE AU COGNAC
TAGLIATELLES DE LÉGUMES
& TRUFFE

www.huitrescharentemaritime.com

  HuitresCharenteMaritime


La Charente
Maritime
LE DÉPARTEMENT

Pour 2 Douzaines d'huitres :

3 carottes multicolores oranges, blanches ou jaunes / 1 poireau /
1 échalote / 10 cl de Cognac / 1 petite truffe.

- 1 Ouvrir** les huitres et les décoquiller, garder un peu d'eau des huitres pour la cuisson des légumes. Réserver les coquilles dans l'eau.
- 2 Rincer** les huitres pour éliminer les éventuels éclats de coquille, les égoutter.
- 3 Émincer** finement l'échalote.
- 4 Tailler** en julienne (fines lamelles) le blanc des poireaux, les carottes,
- 5 Faire revenir** le tout dans du beurre, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau des huitres et cuire jusqu'à ce que les légumes soient fondants, réserver au chaud.
Dans une sauteuse,
- 6 Faire flamber** le Cognac et y verser immédiatement les huitres, les enrober de Cognac et cuire 30 secondes, (l'enveloppe extérieure des huitres doit juste se raidir et légèrement blanchir)
- 7 Disposer** dans les coquilles d'huitres, une cuillère de légumes, déposer une huitre dans chaque coquille et râper à la minute ou émincez à la mandoline des copeaux de truffe* au plus vite ...

bonne dégustation !

RECETTE

HIVER



* Pour une association terre mer sans truffe, déposer sur les huitres des lamelles très fines de champignons de Paris pour un mariage tout aussi original ...