

La Marmite de Claude

HUÎTRES CHAUDES AU CURRY

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*48 huîtres spéciales
5 échalotes
25 cl de crème fraîche
4 c à c de curry
1,5 c à s de coriandre ciselée
sel et poivre
gros sel*

RECETTE

*Ouvrir les huîtres et déposer leur chair et leur eau dans une casserole.
Faire cuire sur feu moyen pendant 30 secondes après le 1er frémissement .
Retirer les huîtres et réserver au chaud . Laisser cuire le jus encore 2mn.
Étaler du gros sel dans un plat allant au four et disposer les coquilles vides sur le sel .
Eplucher et ciseler les échalotes et faire revenir dans une casserole avec du beurre.
Filtrer le jus des huîtres et le rajouter sur les échalotes, attendre l'ébullition, ajouter la crème et le curry, laisser cuire 2mn.
Ajouter la coriandre, saler, poivrer .
Allumer le four position gril, mettre le plat contenant les coquilles 2mn au four.
Le sortir, poser une huître dans chaque coquille et napper de sauce à la crème.
Passer 1mn au four et servir.*