

La Recette de Alain Paton

Huîtres chaudes aux œufs de saumon

Une entrée pour un repas de fêtes !



Ingrédients :

- 3 à 5 huîtres par personne de la n°2 de préférence, (plus le n° est petit plus l'huître est grosse). Il faut des coquillages charnus, c'est pourquoi je recommande des « spéciales ».
- Une belle laitue
- 1 kg d'endives
- 1 pot de crème fraîche
- Du safran en poudre
- Du vin blanc sec
- Du parmesan râpé
- 1 pot d'œufs de saumon, sinon utiliser des œufs de truite,
- De la margarine
- 1 citron
- 1 cuillère à café de sucre en poudre,
- 1 kg de gros sel

Pour cette recette, vous pouvez préparer les cuissons la veille et terminer au moment du repas.

Préparation :

Ouvrir les huîtres et les détacher de la coquille, les recueillir dans une passoire au dessus d'une casserole qui récupérera l'eau contenue dans les coquillages. Filtrer ensuite, l'eau de mer pour retirer toutes les impuretés.

Mettre l'eau des huîtres avec du vin blanc sec dans une casserole et porter à ébullition. Faire pocher les huîtres 30 secondes environ puis les ôter avec une écumoire. Égoutter bien vos huîtres.

Faire blanchir vos feuilles de salade quelques instants dans de l'eau bouillante très peu salée, les égoutter, puis enrouler une à une vos huîtres dans les feuilles de laitue, vous faites ainsi des petits ballotins, puis réserver.

Couper les endives en très fines lamelles, ne conserver que les feuilles coupées finement. Les cuire doucement, dans une poêle avec la margarine, pour colorer l'ensemble sans les noircir, presser dessus le jus d'un citron.

En fin de cuisson mettre le sucre en poudre pour ôter l'acidité des endives et du citron. Pour la sauce récupérer un peu de jus de cuisson des huîtres bien filtré, ajouter la crème fraîche et le safran, faire réduire pour obtenir une sauce épaisse, (attention au sel du jus de cuisson des huîtres).

Penser à nettoyer et sécher, les coquilles d'huîtres que vous allez utiliser pour votre plat. Pour bien les caler, les poser dans un récipient rempli de gros sel et allant au four.

Pour terminer votre recette :

Mettre les coquilles vides à chauffer au préalable dans votre four.

Déposer un lit d'endives au fond de chaque huître. Poser votre ballotin d'huître et laitue. Napper de votre sauce, et répartir le parmesan pour dorer. Mettre au four chaud ou sous un gril 5 minutes environ, juste pour faire dorer.

Au moment de servir déposer une cuillère à café d'œufs de saumon et consommer sans modération. Bien sûr, un blanc sec sera le bienvenu pour accompagner votre entrée.

Bon appétit.