



HUÎTRES AU VIN MOUSSEUX, CRÈME DE POIREAUX ET OEUF

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 30 minutes (ajouter 30 minutes de plus pour la cuisson) **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 2

- 100 g de poireau
- 100 ml de vin mousseux brut
- 6 huîtres vivantes
- 2 oeufs bio
- huile d'olive extra vierge au goût
- 2 cuillères à soupe de parmesan ou grana
- Poivre blanc au goût

Pour la Panure :

- 10 g de chapelure
- Huile d'olive au goût

Un apéritif léger et délicieux qui fera vous sentir spécial !

Difficulté : **moyen**

Coût : **élevé**

Temps de préparation : **30 minutes (ajouter 30 minutes de plus pour la cuisson)**

Portions : **2 personnes**

Préparation

Commencez par nettoyer les poireaux. Marquez et enlevez la partie inférieure puis la touffe en coupant là où se trouve l'attache entre la partie verte (ne la jetez pas), qui est plus coriace, et la blanche où commence la plus tendre. Marquez cette dernière verticalement, retirez la peau et rincez. Hachez finement les poireaux et mettez-les dans

un bol.

Dans une casserole, versez 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, ajoutez le poireau émincé, laissez cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Une fois flétri, versez le vin mousseux et poursuivez la cuisson encore 5 minutes. En fin de cuisson, versez dans le bol d'un mixeur plongeant, mixez puis ajoutez les œufs (2 rouges et 1 blanc), le parmesan râpé, le poivre et tournez à nouveau le mixeur pour obtenir une crème onctueuse. Mettez de côté.

Passez à la panure : dans une petite poêle chauffez un peu d'huile d'olive et ajoutez la chapelure. Laissez griller quelques minutes à feu vif en remuant de temps en temps pour ne pas brûler. Lorsqu'elle est croustillante, retirez du feu et réservez.

À ce stade, veillez au nettoyage des huîtres. Aidez-vous d'un filet pour nettoyer la surface des huîtres en rinçant sous un filet d'eau. Ensuite, à l'aide d'un couteau spécial à lame fine, entrez dans les coquilles de palourdes sans déchirer le mollusque et sans vous blesser. Disposez sur un plateau et soignez la composition. Remplissez la partie concave de l'huître préalablement privée d'eau d'une cuillère de crème de poireau et versez un peu de panure. Aromatisez avec une pincée de poivre blanc fraîchement moulu et quelques gouttes de crème de poireau. Bon appétit !

