

# Duo d'Huitres

*L'huitre est incontestablement un mât festif. Varier les plaisirs en les cuisinant avec ce duo original.*



## Velouté d'huitre (pour 6 à 8 personnes)

5 huitres n 4 avec leur eau (environ 150g) - 200 g de lait - 20 g de beurre salé - Pain de seigle tranché

Ouvrir les huitres en conservant leur eau, réserver dans un bol, et laisser reposer  
Mettre le lait et le beurre dans le bol de Mister T et tiédir 3 à 4 mn à 80 .  
Pendant ce temps, filtrer l'eau des huitres pour retirer les imputées éventuelles.  
A l'arrêt de la minuterie, ajouter les huitres et mixer 1 mn vitesse 10 pour bien émulsionner le tout. Verser dans les verrines et décorer d'1/2 paille.  
Découper les tranches de pain de seigle et les toaster au grill du four. Elles accompagneront le velouté en mouillettes, tartin es avec le beurre d'échalotes.

A savoir : Si vous ne savez pas ouvrir les huitres, ouvrez les à la vapeur du Thermomix comme pour la recette des huitres chaudes !

A noter : Ouvrez vos huitres à l'avance, et préparez votre velouté à la dernière minute, pendant le passage au four des huitres chaudes.

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)

## Beurre d'échalotes :

25 g d'échalotes - 50 g de beurre

Eplucher les échalotes.

Bien sécher le bol de Mister T

Jeter les échalotes sur les couteaux à vitesse 8 pour les émincer finement.

Ajouter le beurre salé et mélanger vitesse 5 environ 30 secondes, jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Si besoin arrêter, racler et repartir.

Réserver et ou mouler le beurre qui accompagnera la crème huitre et le pain de seigle.

## Huitres chaudes aux agrumes et poivre Sichuan.

(compter 2 à 3 huitres par personne)

1 douzaine d'huitres - 2 échalotes - 10 g de beurre - 30 g de crème liquide

Quelques zeste d'orange finement haché - Poivre Sichuan – gros sel

Mettre 200 g d'eau dans le bol de Mister T. Placer les huitres fermées dans le varoma et programmer 10 minutes à varoma. Retirer les huitres ouvertes.

Réserver 1 c à soupe d'eau des huitres et décoller chaque huitre de sa coquille pour faciliter la dégustation.

Placer les huitres ouvertes dans un plat allant au four en les callant sur un lit de gros sel. Bien laver et sécher le bol de Mister T.

Jeter les échalotes épluchées sur les couteaux à vitesse 8 dans le bol de Mister T propre et sec.

Racler les parois, Ajouter le beurre et faire suer 4 min à 100° en mijotage.

Ajouter 1 c à soupe d'eau d'huitre, et la crème et mélanger vit 2.

Mettre 1 c à café de mélange dans chaque huitre et parsemer de zestes d'oranges finement ciselés et/ou de poivre Sichuan.

Préchauffer le grill du four et réchauffer les huitres 3 mn au dernier moment.

## Présentation à l'assiette :

Pendant que vos huitres passent au four, préparer le velouté au dernier moment. Sur une ardoise ou une assiette de préférence colorée, déposer une poignée de gros sel et caller 3 huitres chaudes. Placer à côté, la verrine de velouté d'huitre, la paille et décorer de croustillants de pain de seigle.

Proposer le beurre d'échalote à l'assiette ou en petit pot centrale.