

HUÎTRES A LA CREME DE FEVES, BEURRE MONTE AU MUSCADET



Moyennement facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 2 personnes:

2 huîtres pied de cheval
1 verre de muscadet
1 petite échalote émincée
1 c. à soupe de ciboulette ciselée finement
60 g de beurre + 1 c.à café
2 c. à soupe de fèves cuites écosées et dérobées
2 c.à soupe de crème liquide
sel, poivre et piment d'Espelette

- Ouvrir les huîtres (ce qui n'est pas le plus facile compte tenu de leur taille!), les détacher de la coquille, jeter la première eau et les déposer sur une passette. Les réserver d'un côté et l' eau reconstituée et filtrée séparément.
- Préchauffer le four vapeur à 100° où déposer un récipient rempli d'eau sur la sole du four.
- Sur une plaque déposer les coquilles vides lavées et les enfourner pour qu'elles soient chaudes.
- Chauffer les fèves avec la crème et mixer pour avoir une purée. Saler légèrement et poivrer. Réserver au chaud.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux avec les échalotes émincées. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le vin blanc, porter à ébullition puis faire réduire presque à sec. Verser l'eau des huîtres, faire réduire à nouveau et ajouter le beurre bien froid petit à petit en tournant sans cesse pour faire monter la sauce. Terminer en incorporant la ciboulette et réserver. Ne pas saler à cause de l'eau des coquillages.
- Couper les huîtres en 4 ou cinq "tranches "(selon leur grosseur), les poser dans un plat et les enfouir 3 ou 4 minutes.

Finition:

Verser une belle cuillerée de crème de fèves au fond des coquilles chaudes, déposer les morceaux d'huîtres et couvrir avec le beurre monté. Assaisonner avec le piment d'Espelette.