

Huître pochée, crème sûre, sirop d'érable et ciboulette |

Recette pour 12 huîtres

Description

Voilà une recette où l'huître va subir une légère cuisson.

Vous retrouverez aussi des saveurs du Québec.

C'est une recette simple et rapide.

Ingrédients

Huître Cuisson

- 12 Unité(s) Huître(s)
- Sel et poivre

Crème sûre

- 120 Gr Crème sûre
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 2 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Sirop d'érable

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Ciselez la ciboulette finement, hachez l'ail.

Ouvrez les huîtres et videz-les de leur première eau.

La crème sûre

Dans un bol, mélangez la crème sûre, le sirop d'érable, l'ail et la ciboulette, assaisonnez au goût.

Cuisson des hutres

Faites chauffer une casserole d'eau

Aux premiers frémissements (environ 86°C), plongez-y les huîtres 1 à 3 à la fois - pas plus - vous risqueriez de trop les cuire.

Laissez-les environ 40 secondes et sortez-les, elles vont finir de cuire. Coupez le nerf qui accroche les huîtres.

Montage

Ajoutez une cuillère à café de crème sûre sur chacune des huîtres. Bonne dégustation!

Bon appétit!