

HUÎTRES « À L'ANCIENNE »

Pour 4 personnes : 4 douzaines d'huîtres plates bien charnues

60 gr de beurre
200 gr de crème fraîche
3 échalotes
350 gr de champignons de Paris
4 brins de cerfeuil
8 brins de ciboulette
4 feuilles de basilic
1 citron
sel de Guérande
poivre du moulin

Préparer d'abord la farce : équeuter les champignons, les laver à l'eau citronnée pour leur éviter de noircir, les égoutter et les hacher finement ainsi que les échalotes et les herbes. Faire suer le tout dans la moitié du beurre durant 5-6 minutes environ à feu modéré, saler et poivrer selon votre goût, ajouter la crème fraîche en mélangeant bien, laisser réduire 5-6 minutes encore, ôter du feu et laissez tiédir.

Pendant ce temps ouvrir les huîtres, vider leur eau et remettez chaque huître dans sa coquille. Garnir chaque huître d'une cuillerée de farce, saupoudrer d'un peu de chapelure et mettre une petite lamelle de beurre.

Déposer sur une plaque, caler avec un lit de gros sel et mettre à four bien chaud durant 5-6 minutes environ, servir aussitôt.

Si vous voulez faire un plat au lieu d'une entrée avec cette recette accompagnez d'un riz pilaf beurré et légèrement safrané.

Bernard STRADI