

## COMMENT DÉGUSTER LES HUITRES ?

### Astuce

Il est conseillé d'ouvrir les huîtres 30 minutes avant la dégustation. Une fois ouvertes, il faut les vider de l'eau de mer qu'elles contiennent. Elles vont naturellement renouveler une seconde eau qui sera nettement plus goûteuse.

**Le saviez-vous ?** L'huître renouvelle son eau jusqu'à 7 fois !

### Conseils

Les huîtres se servent fraîches mais pas glacées pour ne pas casser l'arôme : préférer un lit d'algues ou de gros sel plutôt qu'un contact direct avec la glace.

Pour en apprécier pleinement la saveur, il est préférable de croquer l'huître plutôt que de la gober.

### Quelques suggestions de préparation

**Natures :** Les grands amateurs les préféreront natures, simplement présentées sur un plateau.

**Assaisonnées :** Les huîtres se consomment aussi avec une petite touche de poivre, un filet de citron, une sauce. Il est tout de même préférable de ne pas abuser de l'acidité du vinaigre ou du citron, afin de ne pas dénaturer la qualité gustative des huîtres,

**Cuisinées :** Choisissez des petits numéros (no 0 et 1, donc les plus grosses huîtres) dont la chaire convient mieux à la cuisson.

Les huîtres chaudes se cuisent très rapidement pour conserver leur saveur tonique (pochées quelques secondes dans l'eau frémissante ou quelques minutes à peine au four par exemple).



Préparation pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

**Ingrédients :**

- 12 huîtres creuses No 1 ou 2
- 150 g de foie gras mi cuit
- 20 cl de crème fraîche
- 3 galettes de sarrasin
- 1 cuillère à café de cognac
- Piment d'Espelette

### Idée recette

#### *Huîtres au foie gras et croustilles de sarrasin*

*Préchauffez le four à 200 ° C.*

*Découpez 12 cercles de 10 cm dans les galettes de sarrasin. Disposez-les dans des ramequins ou des petits moules pour leur donner de jolies formes. Enfournes 15 min et réservez les croustilles. Pendant ce temps, ouvrez les huîtres. Décoquillez-les en coupant le muscle et jetez l'eau.*

*Mixez 120 g de foie gras et la crème fraîche en y ajoutant quelques gouttes de cognac.*

*Calez les coquilles vides sur du gros sel dans un plat à gratin. Remplissez chaque coquille avec la crème au foie gras, y déposer ensuite l'huître et ajoutez une pincée de piment d'Espelette. Enfournes 15 min à mi-hauteur. Lorsqu'elles sont légèrement gratinées, servez aussitôt les huîtres en ajoutant sur chacune d'elle un copeau de foie gras.*

*Décorez ensuite avec la croustille à votre convenance.*