

## Huitres au camembert

### **Pour les huitres :**

6 belles huitres

### **Pour la purée de coin :**

1 coin, 1 noisette de beurre, 1 cuillère à café de sucre, vinaigre balsamique blanc

### **Pour la vinaigrette :**

1 pomme, 1 cébette, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc ; sel poivre

### **Pour le croque camembert :**

4 tranches de pain de mie, 50g de beurre, 1 camembert, 8 fines tranches d'andouille de vire

---

### **Les huitres :**

Ouvrir les huitres.

Détacher les huitres de leur coquille, les rincer en les trempant 3 secondes dans un saladier d'eau fraîche pour les débarrasser de tous les éclats de coquille. Réserver au frais.

Laver soigneusement les coquilles.

### **La vinaigrette :**

Couper la pomme et la cébette en tout petits dés de 2mm de côté.

Assaisonner de vinaigre balsamique blanc sel, huile d'olive et poivre.

### **La compotée de coin :**

Couper le coin en dés en retirant les pépins mais en laissant la peau. Les cuire dans un peu d'eau avec le beurre et une cuillère de sucre. Mixer finement quand les dés de coin sont fondants. Ajouter un trait de vinaigre balsamique blanc.

### **Les croques :**

Tartiner généreusement les 4 tranches de pain de mie sur les 2 faces. Recouvrir entièrement 2 tranches de pain de mie avec des tranches de camembert. Poser dessus les tranches d'andouillette. Recouvrir avec les autres tranches de pain de mie. Cuire au four environ 10mn à 180° jusqu'à ce que les croques soient bien dorés. Laisser tiédir avant de couper en 12 petites mouillettes.

### **Montage :**

Caller les huitres dans une plaque à rôtir.

Déposer dans chacune des coquilles une cuillère de purée de coin.

Poser dessus une huitre crue.

Recouvrir de la vinaigrette. Poser la plaque sur un feu (ça marche bien sur le barbecue) et laisser la chaleur traverser la coquille et tiédir l'huitre.

Servir aussitôt avec la mouillette camembert réchauffées.

## « tout fou » d'huitre aux saveurs coréenne

### **Pour le « tout fou » :**

6 belles huitres, 8 Saint-Jacques, 1 blanc d'œuf, 2 cuillères de crème

### **Pour la salade de chou :**

4 feuilles blanches de chou, 2 shiitakes, huile d'olive, piment d'Espelette, sauce huitre, sauce soja, sel, jus de citron

### **Pour la finition :**

Champignons Enoki, 6 feuilles d'huitre

---

### **Les huitres :**

Ouvrir les huitres.

Détacher les huitres de leur coquille, les rincer en les trempant 3 secondes dans un saladier d'eau fraîche pour les débarrasser de tous les éclats de coquille. Réserver au frais.

Laver soigneusement les coquilles.

### **La salade de chou :**

Blanchir les feuilles de chou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les rafraichir et les tailler en chiffonnade. Couper les shiitakes en julienne et les sauter vivement à l'huile d'olive. Ajouter au chou et assaisonner d'huile d'olive, 1 trait de jus de citron, sauce huitre et soja, sel si nécessaire et piment. Ajouter 2 huitres crues hachées.

### **Le tout fou :**

Mixer les Saint-Jacques avec 4 huitres, le blanc d'œuf et la crème. Remplir de cette farce, une petite boîte de plastique sur 1cm d'épaisseur. Cuire à la vapeur 3 à 4 mn jusqu'à ce que la farce durcisse et laisser tiédir. Couper en dés 18 dés de 1cm.

### **Montage :**

Caller les huitres dans une plaque à rôtir.

Déposer dans chacune des coquilles une cuillère de salade de chou.

Poser dessus 3 dés de « tout fou »

Passer au four à 180° quelques secondes pour tiédir l'ensemble.

Décorer de champignons Enoki et finir avec 1 feuille d'huitre.

## Huitres panées à la grenobloise

### **Pour les huitres :**

6 belles huitres, farine, 1 œuf, chapelure, huile de friture

### **Pour la purée de chou fleur:**

¼ de chou fleur, beurre, sel, sucre

### **Pour la grenobloise :**

2 oignons, le zeste d'1 citron, huile d'olive, sel, 3 pétales de tomates séchées, 1 cuillère de câpres

---

### **Les huitres :**

Ouvrir les huitres.

Détacher les huitres de leur coquille, les rincer en les trempant 3 secondes dans un saladier d'eau fraîche pour les débarrasser de tous les éclats de coquille. Les sécher sur un papier absorbant. Les paner à l'anglaise en les enrobant successivement de farine, d'œuf battu et de chapelure.

Laver soigneusement les coquilles.

### **La grenobloise :**

Couper les oignons en dés de 5mm. Couper les zestes de citron en fine et courte julienne. Cuire ensemble dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel. Lorsque les oignons sont translucides ajouter les câpres et les tomates coupées en dés.

### **La compotée de coin :**

Couper le coin en dés en retirant les pépins mais en laissant la peau. Les cuire dans un peu d'eau avec le beurre et une cuillère de sucre. Mixer finement quand les dés de coin sont fondants. Ajouter un trait de vinaigre balsamique blanc.

### **Montage :**

Caller les huitres dans une plaque à rôti.

Déposer dans chacune des coquilles une cuillère de purée de chou fleur chaude.

Frire 1mn les huitres dans un bain d'huile à 180° pour obtenir des huitres dorées et croustillantes. Poser sur la mousseline de chou fleur

Recouvrir de grenobloise.

Servir aussitôt.