

# MARINIÈRE TIÈDE D'HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE *au gros plant*

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 À 15 MIN.

## Ingrédients :

- 8 huîtres Vendée Atlantique n° 3
- 1 échalote
- 10 cl de gros plant
- 1 branche de thym-citron
- 5 cl de jus d'huître
- 5 cl d'huile d'olive extra vierge
- Beurre
- Rouelles de cébettes
- Quelques févettes

## Préparation :

Ouvrir les huîtres et les décortiquer en gardant leur jus filtré. Faire suer l'échalote au beurre, ajouter le gros plant, le thym citron et le jus des huîtres. Laisser réduire puis monter avec l'huile d'olive extra vierge. Dresser les huîtres avec la marinière. Additionner de rouelles de cébettes et quelques févettes.

## Accord mets & vin :

*Gros plant : cette nouvelle AOC de Loire est le vin le plus proche de l'océan. À partir du cépage folle blanche, il accompagne idéalement les huîtres par sa fraîcheur marine et son caractère iodé.*

Recette proposée par le restaurant  
"Anne de Bretagne", La Plaine-sur-Mer

4

5