

MARINIÈRE CHAUDE D'HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE *au curry-cumin*

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 À 20 MIN.

Ingrédients :

- 8 huîtres Vendée Atlantique n° 3
- 5 cl de crème
- 1 pointe de couteau de curry Madras
- 12 graines de cumin
- Jus d'huîtres 2^e eau
- 20 g de beurre
- Quelques salicornes fraîches

Préparation :

Ouvrir les huîtres, retirer leur jus.
Réserver les huîtres au frais pendant une heure.
Les huîtres vont alors rendre une deuxième eau.
Les décortiquer et conserver cette 2^e eau.
Faire revenir les huîtres juste frémissantes dans la crème.
Ajouter une pointe de couteau de curry Madras, les graines de cumin, une cuillère de jus d'huîtres 2^e eau.
Retirer les huîtres et faire monter la sauce avec 20 g de beurre.
Verser la sauce chaude sur les huîtres additionnées de quelques salicornes fraîches.



Accord mets & vin :

Opter pour un gros plant sur lie dont le nez découvre un bouquet d'arômes fruités et floraux et qui offre une fraîcheur exceptionnelle en harmonie subtile avec les épices de ce plat.

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

6

7