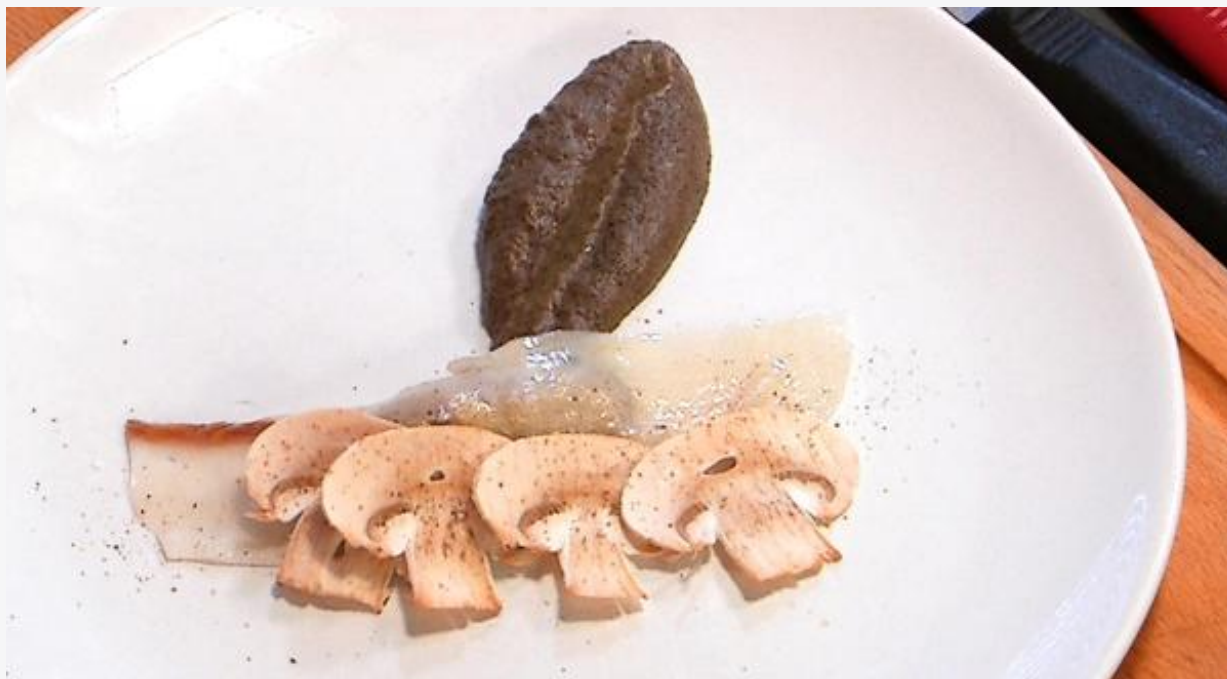


Entrées chaudes aux produits de la mer

Huître au chalumeau et trompettes de la mort



30 min 10 min 10 min 10 min 431

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème de champignons

- 1 Mettre les trompettes de la mort dans un bol et remplir d'eau tiède. Réserver.
- 2 Couper le pied des champignons de Paris puis l'éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Tailler les champignons de Paris en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Puis hacher le champignon grossièrement.
- 5 Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Tailler l'échalote en deux puis dans la longueur et la largeur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Egoutter les trompettes de la mort à l'aide d'une passoire.
- 9 Mettre une casserole sur feu moyen avec le beurre. Laisser fondre.
- 10 Lorsque le beurre mousse, ajouter l'échalote ciselée. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 Lorsque l'échalote est confite, ajouter les trompettes de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème de champignons

12 **Champignon(s) de Paris**
100 g **Trompettes de la mort**
1 **Echalote(s)**
80 g **Beurre**
200 ml **Crème liquide (fleurette)**
100 ml **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les huîtres

12 unité(s) entière(s)
Huître
1 **Champignon(s) de Paris**

Ingrédients pour le dressage

la mort puis mélanger.

- 12 Ajouter les champignons de Paris et mélanger.
- 13 Assaisonner de sel et mélanger.
- 14 Laisser cuire environ 5 minutes en remuant régulièrement.
- 15 Ajouter le vin blanc dans la préparation et laisser l'alcool s'évaporer.
- 16 Augmenter la puissance du feu et laisser l'eau s'évaporer.
- 17 Lorsque l'eau est évaporée, ajouter la crème liquide. Laisser cuire environ 2 minutes en remuant.
- 18 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 19 Au bout de 2 minutes, éteindre le feu et débarrasser la préparation dans un verre mesure.
- 20 Mixer l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une mousseline.
- 21 Ajouter du beurre si la préparation n'est pas assez lisse. Réserver.

1 Poivre long
50 g Lard gras

Étape 2

Préparation des huîtres

- 1 Prendre les huîtres avec un torchon.
- 2 Ouvrir l'huître l'aide d'un couteau à huîtres en grattant le nerf.
- 3 Vider la première eau.
- 4 Répéter l'opération avec toutes les huîtres.
- 5 Couper le pied du champignon de Paris et l'éplucher. Réserver.
- 6 Gratter une huître et la disposer sur une ardoise.
- 7 Griller légèrement l'huître au chalumeau.
- 8 Répéter l'opération avec toutes les huîtres.
- 9 Egoutter les huîtres à l'aide de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer une cuillère à soupe de mousseline de champignon dans une assiette.
- 2 Tailler une bande de lard de Colonata à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Disposer le lard sur l'huître.
- 4 Faire fondre légèrement le lard à l'aide du chalumeau.
- 5 Râper quelques tranches fines de champignon de Paris à l'aide d'une mandoline. Disposer sur le lard de Colonata.
- 6 Râper le poivre long à l'aide d'une mandoline directement sur l'assiette.