

2^e festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

Huître curry

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux



recette



ingrédients

Pour 10 portions

- 10 Huîtres n°3
- 30 g d'Échalote
- 7 cl de Cidre doux
 - 10 cl Crème liquide 35 %
- 7 g de Curry

- Ouvrir les huîtres et vider la première eau.
- Pocher légèrement les huîtres.
- Ciseler les échalotes.
- Réduire le cidre sur les échalotes et le curry.
- Ajouter la crème et la faire réduire.
- Garnir la coquille avec une huître pochée et de la sauce crème au curry.

Huître chaude gratinée dans une sauce onctueuse délicatement parfumée au curry.