

LES HUITRES CHAUDES AUX CEPES
EN FONDUE DE TOMATES

Pour 4 personnes

28 huîtres Fines de Claires N°3
500 de cèpes
4 tomates
1 échalote hachée
1/2 oignons hachés
3 cuillères à soupe de crème épaisse
100 g de beurre
Sel, poivre
Quelques belles feuilles d'épinards

Décortiquer les huîtres en prenant soin de garder le jus. Garder également la coquille de l'huître. Faire pocher 1 minute les huîtres dans leur jus, ensuite les réserver. Avec le jus, y ajouter l'échalote et laisser réduire quelques instants; ajouter ensuite la crème épaisse. Laisser cuire la sauce à très petit feu.

Pocher dans de l'eau bouillante les feuilles d'épinards en les y laissant que quelques secondes seulement. Puis les plonger tout de suite dans de l'eau glacer pour conserver la belle couleur verte. Les réserver.

Monder les tomates en les plongeants quelques secondes dans de l'eau bouillante pour retirer la peau; ensuite couper les tomates en deux pour ôter les pépins. Hacher grossièrement cette tomate. Faire de même avec les cèpes préalablement poêlés s'ils sont frais. Dans une casserole, faire suer l'oignon quelques secondes et ajouter la tomates et les cèpes, mélanger le tout délicatement et laisser cuire environ 15 mN à très petit feu.

Avec les feuilles d'épinards, emballer chaque huître.

Dans les coquilles mettre la fondue de tomates et de cèpes au fond et par dessus une huître bien emballé. Mettre 6 huîtres sur une assiette avec du gros sel, pour une bonne stabilité des huîtres. Napper de sauce et passer au four chaud pendant environ 5 à 10 mN.

Mettre le surplus de sauce et de fondue à part sur la table.