

CRÈME D'HUÎTRES AU CURRY

Ingrédients pour 4 personnes :

36 huîtres creuses N° 2

40 cl de crème fraîche

4 g de curry

20 g de beurre

Ouvrir les huîtres et récupérer leur eau, puis la filtrer. Détacher les huitres de leur coquille et les réserver dans un saladier avec leur eau filtrée.

Réunir dans une casserole la crème fraîche, le curry et 6 cuillères à soupe d'eau des huitres. Porter à ébullition et faire réduire d'un bon tiers.

Ajouter le beurre et les huitres, et laisser cuire à petits bouillons en donnant à la casserole un mouvement circulaire pour que le beurre soit bien incorporé. Rectifier éventuellement en curry.

A l'aide d'une écumoire répartir les huitres dans 4 assiettes creuses chaudes et verser dessus la crème au curry. Servir sans attendre.

Eventuellement, déposer dans chaque assiette une ou deux cuillères à café d'Avruga ou d'Harenga.