Plateau d'huîtres fines de claire

La bourriche à partager, avec le pain de seigle et le beurre demi sel.

Les fines de claire Gaboriau sont affinées quelques semaines dans les claires de Marennes-Oléron, qui leur donnent un goût plus doux et une chair plus ferme. Avec le pain de seigle et le beurre demi-sel, c'est le rituel des fêtes.



Pour 4 personnes | Préparation 20 min | Cuisson Aucune | Facile

Dans votre pack

Huîtres fines de claire Gaboriau n°3, bourriche de 50	1 × bourriche de 50 fines de claire Gaboriau
Citron jaune	250 g
Vinaigre de vin rouge à l'échalote 50cl	1 pièce (50 cl)
Beurre demi-sel de Verneuil, plaquette 250 g	60 g

À prévoir à la maison

Pain de seigle, un couteau à huîtres.

Allergènes

Mollusques, lait (beurre), sulfites (vinaigre).

La recette

1. Gardez la bourriche au frais, à plat, jusqu'au service.
2. Ouvrez les huîtres au dernier moment avec un couteau à huîtres, en protégeant votre main avec un torchon.
3. Jetez la première eau et laissez l'huître la refaire quelques minutes.
4. Servez sur un lit de glace ou de gros sel, avec le citron, le vinaigre à l'échalote, le pain de seigle et le beurre demi-sel.

Le mot du marchand

Une huître se garde à plat, creux en dessous, entre 5 et 10 °C, et jamais dans l'eau.

À table avec : *Un Muscadet, un Chablis ou un Champagne brut.*