

Huîtres pochées en coquille

Fine purée de fenouil

Pour 2 personnes

- 12 petites huîtres spéciales
 - 1 bulbe de fenouil
 - 1 échalote
 - Sel, poivre
-
- Découper le fenouil et l'échalote en petits morceaux, puis faire suer le tout dans une casserole
 - Ouvrir les huîtres en coquilles dans le four à 220°C pendant une minute
 - Ensuite récupérer le jus des huîtres et l'incorporer aux fenouil et échalote préalablement cuits
 - Ajuster l'assaisonnement à votre convenance, et mixer très finement cette préparation
 - Pour le dressage, enlever les huîtres de leur coquille et y mettre un peu de purée de fenouil. Redéposer ensuite l'huître dessus.



Recette proposée par le CRC POITOU-CHARENTES, recette HCM N°14