

Huîtres pochées au vinaigre balsamique



Vous aimez déguster les huîtres, surtout en cette période de fin d'années. Osez une entrée succulente et épatante pour vos réveillons. A découvrir et dégustez sans plus tarder !

Préparations: 20 min

Cuisson: 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 24 huîtres
- 4 cuillères à soupe de poivre vert
- Jus d'1/2 citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Gros sel

Préparation

D'abord, ouvrir les huîtres et jeter leur première eau. Attendez 15 minutes, elles vont sécréter une deuxième eau, plus limpide.

Puis versez cette eau dans une casserole à travers une étamine. Ajoutez le poivre vert et le jus de citron. Portez le liquide à ébullition. Mettez alors les huîtres à pocher, par groupe de six,

pendant 30 secondes.

Ensuite, lavez et essuyez les coquilles vides que vous calez sur un plat garni de gros sel. Remettez une huître dans chacune d'elles.

Faites réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 4 c. à soupe et incorporez l'huile d'olive et le vinaigre.

Enfin, juste avant de servir, versez 1 c. à café de sauce dans chaque coquille et répartissez les grains de poivre vert.

Suggestion

Vous pouvez ajouter 100 ml de crème liquide dans le jus de cuisson des huîtres avant de faire réduire.

Bonne dégustation !