

# Huitres chaudes, Crème de poireaux et Truffes de Haute Provence



Pour 4 personnes :

24 huitres fines de claire n°3

2 à 3 blancs de poireaux

50 g de beurre

4 dl de crème liquide

50 g de truffes de Haute Provence

Huile de truffe

Sel, poivre, muscade

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 mn

Lavez soigneusement et émincez les blancs de poireaux. Faites-les suer au beurre 7 à 8 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Mouillez avec la crème et laissez réduire doucement jusqu'à obtenir une préparation nappante. Assaisonnez sel, poivre, muscade, et parfumez d'un trait d'huile de truffes.

Ouvrez les huitres, en récupérant leur eau. Dégagez-les délicatement de leur coquille creuse et lavez soigneusement celles-ci. Disposez ensuite 6 coquilles par assiette creuse, dont le fond est garni de gros sel pour assurer une bonne stabilité.

Faites pocher rapidement les huitres dans leur eau filtrée. Attention, cuisson rapide, une petite minute suffit. Garnissez chaque huitre d'une cuillère de fondue de poireaux, posez dessus une huitre pochée, et parsemez de fine julienne de truffes.

---

Un vieux Chablis Grand Cru ou un Savennières blanc sec de plus de dix ans pour cet accord huitre, poireau et truffe.