

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

©Photo éditions Ouest france



MOULES ET HÙÎTRES POCHÉES AU NOILLY

Ingrédients :

- 600 g de moules de bouchot
- 1/2 échalote
- 5 cl de Noilly
- 20 cl de crème fraîche épaisse

- 1 botte de ciboulette
- 20 huîtres
- 50 g de beurre salé
- Poivre
- Fleur de sel

Préparer et cuire les moules

Ébarber, trier, laver les moules.

Ciseler l'échalote finement, la mettre dans la marmite avec le Noilly. Ajouter les moules. Faire cuire à couvert jusqu'à ouverture des moules, environ 5 min, à feu fort.

Après cuisson, décortiquer la totalité des moules, les réserver.

Cuire les huîtres (pochées) et préparer la sauce au Noilly

Ouvrir les huîtres, garder l'eau de mer et les mettre dans une casserole. Ajouter le Noilly, porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes. Sortir les huîtres, réserver au chaud.

Mélanger ensuite les fonds de cuisson (moules et huîtres), porter à ébullition.

Laisser réduire, ajouter la crème, puis mixer le tout, ajouter le beurre et la ciboulette.

Dressage

Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre salé et faire chauffer les moules.

Mettre les huîtres à tiédir dans le fond de sauce, déposer les moules dans le centre de l'assiette creuse chaude.

Poser les huîtres autour (cinq par personne) et napper avec la sauce au Noilly.

Ajouter un peu de poivre et de fleur de sel.