



HUITRES AU CELERI ET AU MACIS



Facile

Préparation: 15 min

Cuisson :30 min

Pour 4 personnes:

12 huîtres

100 g de céleri rave

10 cl de crème liquide

Quelques pousses d'épinards ciselées

10 g de beurre

Sel et poivre

Un peu de macis

Tailler le céleri en brunoise. Dans une poêle, le faire étuver avec un peu d'eau salée et de beurre jusqu'à ce qu'il soit encore un peu croquant. Crémier un peu en fin de cuisson. Saler légèrement, les huîtres le sont déjà. Réserver.

Pendant la cuisson du céleri, ouvrir les huîtres et jeter la première eau. Les poser à plat et lorsqu'elles ont reconstitué leur eau, en réserver 1 ou 2 càs à part.

Retirer les huîtres de leur coquille. Chauffer l'eau rendue (moins les 2 cuillérées réservées) et les faire pocher quelques secondes dans l'eau frémissante. Les égoutter et les poser sur un papier absorbant en attente.

Réchauffer le céleri dans son jus crémé en ajoutant une cuillère à soupe d'eau des huîtres et laisser réduire une minute.

Finition:

Dans les coquilles ou dans des jolis petits plats, mettre un peu de la brunoise de céleri crémée encore tiède. Ajouter une huître et ne pas oublier de râper un peu de macis.

Déguster immédiatement.