

Les huîtres chaudes, léger velouté de camembert à l'oseille
de Gérard FAUCHER
(pour 6 personnes)

Ingédients
36 huîtres spéciales n° 3, 6 bonnes cuillerées à soupe de crème fraîche double, 6 petites bottes d'oseille (ou 1,5 kg d'oseille en vrac), 100 g de beurre, 1/2 camembert fermier, poivre

Préparation
Chauffer la crème, la porter légèrement à ébullition.
Ouvrir les huîtres, les extraire de leur coquille, réserver le jus, le filtrer, le rajouter dans la crème en ébullition.
Éplucher le camembert, le couper en petits cubes.
L'incorporer à la réduction de la crème et du jus d'huîtres.
Quand la préparation atteint la consistance d'un velouté, la mixer avec le beurre, puis passer au chinois. Réserver.
Chauffer les huîtres au four sans les cuire.
Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre, puis tomber l'oseille lavée et épluchée.
Dresser les huîtres, le velouté, l'oseille sur les huîtres.
Finir par un tour de moulin à poivre. Surtout ne pas saler.
Servir chaud.

INGRÉDIENTS EN VENTE À LA GRANDE ÉPICERIE DU BON MARCHÉ
38, RUE DE SÈVRES 75007 PARIS

1 - ASSIETTES À DESSERT EN VERRE (BÔ), CUILLÈRE À SERVIR CITTERIO ET PIQUE À CRUSTACÉS EN INOX (THE CONRAN SHOP)

2 - ASSIETTE CARRÉE, PLAT RECTANGULAIRE, RAVIER EN CÉRAMIQUE EXTREM ORIGIN, SERVIETTE EN LIN (HOME AUTOUR DU MONDE), COUTEAU DE CUISINE GRAND GOURMET ET PETITE CUILLÈRE CLUB EN MÉTAL BROSSE (THE CONRAN SHOP), CAVIAR SEVRUGA (PÉTROSSIAN)

3 - PLATEAU ET RAVIER EN PORCELAINÉ MATE (DESIGN CATERINA FADDA), COUVERTS SEITON (DESIGN ERIK MAGNUSSEN, LE TOUT CHEZ CHÔNE)

4 - ASSIETTE CARRÉE EN PORCELAINÉ BLANCHE (SERAX), COUPELLE CARRÉE MATE (SANDRINE GANEM), COUTEAU À RAIN GRAND GOURMET (THE CONRAN SHOP)

ADRESSES : BÔ : 8, RUE SAINT-HERRI 75008 PARIS. TÉL. : 01 42 72 84 64
CHÔNE : 60, RUE VIEUX-DU-TEMPLE 75003 PARIS. TÉL. : 01 44 78 90 00
EXTREM ORIGIN : 10, RUE FERDINAND-DUNAL 75004 PARIS. TÉL. : 01 42 72 70 10, HOME AUTOUR DU MONDE : 8, RUE DES FRANCS-BOURGEOIS 75003 PARIS. TÉL. : 01 42 77 06 08, THE CONRAN SHOP : 117, RUE DU BAC 75007 PARIS. TÉL. : 01 42 84 10 01, PÉTROSSIAN : 18, BOULEVARD DE LA TOURMAUBOURG 75007 PARIS. TÉL. : 01 44 89 67 66

