

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (pour 250g de beurre) :

- 6 huîtres
- 40 cl crème fraîche épaisse (40% min)
- Zeste de citron vert
- Fleur de sel

Accompagnements :

- Tartines toastées ou biscuits salés
- Vin blanc sec* (Chardonnay non boisé ou Muscadet)

Préparation

 30 minutes

Coqui'Découverte

Cuisson

 2 minutes

1. Pochage des huîtres

- Ouvrez délicatement les huîtres et récupérez leur eau dans un récipient.
- Filtrez l'eau pour retirer tout résidu de coquille.
- Versez l'eau filtrée dans une casserole et portez-la à ébullition.
- Détachez la chair des huîtres et incorporez-la dans l'eau bouillante. Laissez cuire pendant 2 minutes.
- Retirez les huîtres pochées de l'eau et épongez-les doucement.

2. Beurre citronné et assemblage

- Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le zeste râpé de citron, et ajoutez une pincée de sel.
- Fouettez vigoureusement jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et légèrement épaissi.
- Émincez finement les huîtres pochées et incorporez-les à la crème fouettée au citron.
- Continuez de fouetter jusqu'à séparation du petit-lait (caillé).

3. Mise en forme

- Récupérez la préparation, puis passez-la sous l'eau froide pour la solidifier légèrement.
- Disposez le beurre dans un moule de votre choix.
- Laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure.

* Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. A consommer avec modération.

1, 2, 3, Coqui'cooquez !

