

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 12 huîtres N°1
- 180g de dos de cabillaud ou filet de julienne
- Fromage frais à tartiner 150g
- 4 tomates séchées
- Crème épaisse 5cl
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Champignons de Paris cuits (40g)
- Feuilles de laurier
- Thym (citronné)
- Huile d'olive
- Pain / baguette
- Vin blanc*

Préparation

 25 minutes

Coqui'Chefs

Cuisson

 15 minutes

1. Dos de cabillaud / filet de julienne

- Préchauffez le four à 200°C en mode chaleur tournante.
- Lavez bien le poisson, puis salez et poivrez-le.
- Arrosez-le d'un filet d'huile d'olive.
- Ajoutez un bouquet garni (feuilles de laurier, thym citronné).
- Enfournez le poisson pendant 12 minutes à 200°C.

2. Pochage des huîtres

- Ouvrez délicatement les huîtres.
- Filtrez l'eau pour retirer tout résidu de coquille.
- Portez de l'eau à ébullition dans une casserole.
- 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.

3. Préparation des ingrédients

- Emincez et réservez échalote, ail, champignons et tomates séchées.
- Faire cuire les champignons et les émincer finement.
- Hachez les huîtres pochées.
- Emincez le cabillaud.

4. Assemblage

- Mélangez le fromage à tartiner aux ingrédients.
- Salez, poivrez.
- Ajoutez de la ciboulette.

A partager entre amis et en famille !

Astuce : Pour une **touche plus iodée**, incorporez plus d'huîtres à la recette. Vous pouvez également **hacher plus grossièrement** afin de **préserver la texture de l'huître** en bouche.

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

