# HUITRES CHAUDES AU VINAIGRE DE CIDRE ET MOUSSELINE DE CAROTTES

**Pour 4 personnes préparation mn cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 douzaines d’huîtres n°2 | 1kg de gros sel |
| 500g de bigorneaux | Thym, laurier, 1 échalote |
| 3 carottes | 1 œuf |
| 25cl de crème fraîche | 5 cl de vinaigre de cidre |
| 100g de beurre | Sel, poivre |

**1°) Faire cuire les bigorneaux dans de l’eau salée. Une fois refroidit, les décortiquez.**

**2°) Faire cuire les carottes coupées en rondelles dans de l’eau salée pendant 20mn. Les mettre dans le blender et en faire une purée avec 50g de beurre. Assaisonnez sel+ poivre.**

**3°) Dé coquillez proprement les huîtres et les réservez. Conservez les coquilles.**

**4°) Préchauffez le four TH 220°C. mettre dans la lèche frite du gros sel pour caler les coquilles vides. Dans ces dernières mettre 1 cuillère de purée de carottes.**

**5°) Hachez finement l’échalote et la faire revenir avec le vinaigre de cidre et faire réduire puis ajoutez la crème fraîche.**

**6°) Faites une sauce hollandaise : dans une casserole, mettre le jaune d’œuf + un peu d’eau + 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre et on chauffe à feu doux en ajoutant 50g de beurre pour épaissir.**

7°) Mettre à pochez les huîtres dans de l’eau bouillante d’un court bouillon. Comptez 6 huîtres par personne.

8°) Ensuite mettre les huîtres dans les coquilles sur la mousseline de carottes et ajoutez 3 à 4 bigorneaux par coquilles.

9°) Mélangez la crème réduite avec la sauce hollandaise et mixez. Puis versez sur les coquilles et mettre au four en position grill juste à dorer. Pour décorer, ajoutez une rondelle de carotte + 1 brin de persil.