



Huîtres du Bassin tiédies à l'écume d'Ossau-Iraty

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Niveau de difficulté : moyen

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 huîtres du bassin d'Arcachon – Cap Ferret N°2
- 30 g de gingembre frais
- 100 g de fromage de brebis AOP Ossau-Iraty
- 2 dl de crème liquide
- 1 dl de Lillet Blanc
- 400 g de blanc de Poireaux
- 200 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 échalote

1. Décoquiller proprement les huîtres puis, réserver dans une casserole. Filtrer le jus et nettoyer la partie creuse de l'huître. Emincer les poireaux, les étuver tranquillement au beurre et crémer. Ciseler finement une échalote et hacher le gingembre. Faire réduire dans une casserole les échalotes, le gingembre et les poireaux, ajouter la crème liquide et le sel.
2. Porter à ébullition et monter au beurre et arroser de jus d'huître. Ajouter l'AOP Ossau-Iraty, la ciboulette finement ciselée et mixer. Tiédir les huîtres dans leur jus. Garnir les coquilles, de fondue de poireaux. Superposer avec une huître et napper de sauce. Il est possible de gratiner les huîtres au four 5 minutes et poser dessus un petit copeau de fromage de brebis AOP Ossau-Iraty.

© visuel AANA – recette : Vincent Poussard pour l'[AOP Ossau-Iraty](#)