

Huitres gratinées au foie gras.

Produit de terroir par excellence l'huître vit depuis toujours une grande histoire gourmande avec l'île de Noirmoutier. Des huîtres réputées pour la finesse de leur chair et leur côté charnu mais sans excès. Un résultat garanti grâce à la qualité de l'environnement conjuguée au travail méticuleux des ostréiculteurs de l'île. Aficionado invétéré de la Vendée et particulièrement de l'île de Noirmoutier, je ne peux que vanter leurs produits et leur savoir-faire, les huîtres, les moules, les pommes de terre, les poissons et l'or blanc, tout est à déguster et à apprécier sur l'île.

Ingrédients:

Pour 4 personnes

24 Huîtres n° 2.
Poivre du moulin.
1 botte de ciboulette.
120 g de foie gras en terrine.
1kg de gros sel.
Quelques algues pour la décoration.
Pain de campagne.



Préparation :

- Disposez le gros sel en couronne sur chaque assiette.
- Ouvrir les huîtres. Coupez le nerf de chaque huître.
- En disposer six dans chaque assiette. Mettre un petit peu de Poivre du moulin.
- Partagez le foie gras en 24 petits morceaux et en mettre un sur chaque huître puis ajoutez la ciboulette hachée.
- Disposez les algues sur le gros sel.
- Passer sous le gril du four pendant 3 minutes.

Servir aussitôt avec des tranches de pain de campagne grillées.