



SOUPE D'HUITRES A L'HUILE DE TRUFFES ET AUX CHAMPIGNONS



Pour 6 personnes :

30 huîtres creuses n° 2 (dont on récupèrera l'eau)

1 dl de vin blanc sec

2 échalotes

1 vingtaine de champignons de Paris de taille moyenne

1 càs de crème fraîche et une cinquantaine de grandes feuilles d'épinards

Fleur de sel, poivre et huile de truffes et 1 noisette de beurre

Trier, équeuter et laver les épinards, les blanchir quelques secondes et les poser sur du papier Sopalin pour qu'il absorbe le maximum d'humidité.

Ouvrir les huîtres, jeter leur première eau, enlever les de leurs coquilles et les mettre dans un petit saladier ; les laisser redonner de l'eau (environ 5 mn). Récupérer et filtrer 10 cl de cette eau. Déposer aussi les huîtres sur du papier absorbant.

Dans une casserole, faire fondre les échalotes avec 1 noisette de beurre, ajouter les champignons parés et coupés en morceaux, l'eau récupérée des huîtres et le vin blanc. Faire cuire une douzaine de minutes, ajouter la crème, redonner un bouillon et mixer ; si le velouté est trop liquide, le faire réduire un peu. Goûter et rectifier l'assaisonnement, en principe, il n'y a pas besoin de sel mais on peut donner un tour de moulin à poivre. Réserver au chaud.

Pendant la cuisson de la soupe, faire des petits paquets en enveloppant chaque huître dans une feuille d'épinard ; on peut s'aider et avoir une forme plus régulière si on pose la feuille dans une empreinte de silicone de petite taille. On étale la feuille, on ajoute l'huître et on referme. Poser ces petites aumônières sur un plat que l'on réchauffera légèrement sur une casserole d'eau bouillante. Les huîtres ne doivent surtout pas être cuites, juste tiédies.

Dressage :

Couvrir le fond de l'assiette avec un peu de soupe très chaude, disposer les paquets d'huîtres comme il vous plaira, ajouter un jet d'huile de truffes et un grain de fleur de sel.