

## *Ostres del Delta a la crema de iogurt*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta  
25 g de pastanagues  
100 g de iogurt grec  
12 g de sucre  
2 cullerades de vinagre  
Soja líquida  
Caviar de truita

### **Preparació:**

Prepareu un puré de pastanaga, posant a coure en una cassola la pastanaga amb el sucre i un xic d'aigua. Quan estigui ben cuita, passeu-la per la batedora, afegiu el vinagre, barrejeu i reserveu.

En un altre bol poseu el iogurt grec i incorporeu el puré de pastanaga. Remeneu i reserveu.

Obriu les ostres, treieu la carn de la closca i reserveu. Munteu el plat posant al fons la crema de iogurt, a sobre la carn de les ostres i al damunt el caviar de truita per donar-li color.

## **Huîtres du Delta à la crème de yaourt**

### **Ingredients (pour 4 personnes):**

12 huîtres du Delta  
25 g de carottes  
100 g de yaourt grec  
12 g de sucre  
2 cuillerées de vinaigre  
Soja liquide  
Œufs de truite

### **Préparation :**

Préparer une purée de carottes en faisant cuire dans une casserole les carottes avec le sucre et un peu d'eau. Une fois bien cuites, la passer au mixeur, ajouter le vinaigre, bien mélanger et réserver.

Dans un bol, verser le yaourt grec et ajouter la purée de carottes. Mélanger et réserver.

Ouvrir les huîtres et ôter la chair de leur coquille. Dresser en disposant la crème de yaourt au fond de l'assiette, puis les huîtres et ensuite les œufs de truite pour donner un peu de couleur.