

Ostra del Delta en "deuxell" de xampinyons

Ingredients (4 persones):

8 ostres del Delta
1/2 ceba
100 g de xampinyons
50 cl. de crema de llet
Oli d'oliva
Mantega
Sal
Pebre

Preparació:

Netegeu les ostres, obriu-les, traieu-ne la closca de sobre, col·loqueu-les en una safata i reserveu-les. Trinxeu la ceba a talls petits i daureu-la amb oli en una paella. Un cop daurada, afegiu-hi els xampinyons prèviament trinxats i deixeu-los daurar. A continuació afegiu-hi la crema de llet, salpebreu i remeneu-ho tot fins que redueixi i s'espesseixi.

Un cop feta la salsa, aboqueu-la per sobre l'ostra crua, afegiu-hi un xic de mantega i poseu la plata al forn a 175° durant 3 min.

Huîtres du Delta en deuxell de champignons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 huîtres du Delta
1/2 oignon
100 g de champignons
50 cl de crème de lait
Huile d'olive
Beurre
Sel
Poivre

Préparation :

Nettoyer les huîtres, les ouvrir, enlever la coquille supérieure. Les disposer dans un plat et réserver. Couper l'oignon en petits morceaux et le faire dorer à l'huile dans une poêle. Ajouter les champignons après les avoir coupés et les faire dorer. Ajouter ensuite la crème de lait, saler et poivrer et remuer jusqu'à ce qu'elle réduise et s'épaississe. Une fois la sauce obtenue, la répartir sur les huîtres crues, ajouter un peu de beurre par dessus et mettre au four à 175°C pendant 3 minutes environ.