

Petxines farcides d'Ostres del Delta

Ingredients (4 persones):

20 ostres del Delta
2 cebes
6 ous
2 gots de nata per a cuinar
1 cullerada de Maizena
1 cullerada de mantega
1 branqueta de julivert
Sal i pebre blanc

Per a la decoració

1 enciam arrissat
400 g. de marisc variat
(musclos, cloïsses...)
1 llimona
Oli d'oliva
Sal

Preparació:

Obriu les ostres al vapor. Traieu-ne les closques i piqueu la carn amb les cebes fins que quedi una mescla molt fina. Bateu 4 ous sencers, afegiu-hi 2 rovells d'ou, la nata i la maizena, i torneu a batre-ho tot; salpebreu-ho al gust i barregeu-ho amb la mescla anterior.

Unteu de mantega uns motlles amb forma de petxina, farciu-los amb la preparació anterior i poseu-los al forn, prèviament escalfat a 180°, durant 25 minuts fins que qualli. Deixeu-los refredar, traieu-ho del motlle i reserveu-ho.

Per a la decoració dels plats:

Talleu i reserveu l'enciam arrissat. Netegeu els marisc variat, coeu-ho al vapor i reserveu-ho. Bateu dues cullerades d'oli d'oliva amb un polsim de sal i unes gotes de llimona. Reserveu-ho. Poseu l'enciam arrissat tallat al plat, el marisc cuit, a continuació amaniu-ho tot amb l'oli i col·loqueu les petxines al centre.

Moules en forme de coquilles Saint-Jacques farcis aux huîtres du Delta

Ingredients (pour 4 personnes) :

20 huîtres du Delta
2 oignons
6 œufs
2 verres de crème
fraîche de cuisine
1 cuillerée de maïzena
1 cuillerée de beurre
Persil
Sel et poivre blanc

Pour la décoration :

1 scarole
400 g de fruits de mer
variés (moules,
palourdes, etc.)
1 citron
Huile d'olive
Sel

Préparation :

Ouvrir les huîtres à la vapeur. Retirer la chair de la coquille et la hacher avec les oignons jusqu'à obtenir un mélange très fin. Batre 4 œufs entiers, ajouter 2 jaunes d'œuf, la crème et la maïzena. Batre tous les ingrédients, saler et poivrer à volonté et mélanger le tout avec la chair des huîtres et l'oignon préparés au préalable.

Beurrer quelques moules en forme de coquilles Saint-Jacques, les remplir avec le mélange obtenu et mettre au four préchauffé à 180°C pendant environ 25 min jusqu'à ce que le mélange se solidifie. Laisser refroidir, retirer du moule et réserver.

Pour la décoration des assiettes :

Nettoyer la scarole, la couper et réserver. Nettoyer les fruits de mer variés, les faire cuire à la vapeur et réserver. Batre deux cuillerées d'huile d'olive avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Réserver. Disposer dans l'assiette la scarole, les fruits de mer cuits, assaisonner avec de l'huile et placer au milieu les moules en forme de coquilles Saint-Jacques.