

# Les huîtres en **Velouté** une bôlée de douceur



Realisation graphique par 212 COM - textiles/objets/web/print - 75 Rue Capotot-85500-Challans Photographie réalisée par [www.lesphotosdubateau.fr](http://www.lesphotosdubateau.fr) SE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Actions soutenues par :



# Recette

## VELOUTÉ DE POTIMARRON ET HŪÎTRES

# VELOUTÉ

20  
MIN  
Préparation

30  
MIN  
Cuisson

Pour  
4  
Personnes



## Ingédients



12 huîtres de préférence  
de calibre 1 ou 2



1 potimarron



Huile d'olive



1L de bouillon de  
légumes



1 oignon



1 pincée de piment  
d'Espelette



40g de noisettes



Sel, poivre

## Préparation



1

Commencer par préparer le velouté : enlever les pépins du potimarron et le couper en gros cubes. Éplucher et émincer l'oignon.

2

Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les cubes de potimarron et le bouillon. Saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que le potimarron soit tendre.

3

Mixer afin d'obtenir une texture lisse. Ajouter une pincée de piment d'Espelette et rectifier l'assaisonnement si besoin.

4

Dans une poêle à feu moyen, faire torréfier les noisettes pendant 5 à 8 minutes puis les concasser grossièrement.

5

Ouvrir les huîtres en jetant la 1<sup>ère</sup> eau. Décoquiller la chair et laisser égoutter à travers une passoire fine pour récupérer la 2<sup>ème</sup> eau bien filtrée. Dans une casserole, porter à frémissement cette 2<sup>ème</sup> eau et y pocher les huîtres pendant 30 secondes à 1 minute maximum afin de juste les raidir, elles doivent rester moelleuses. Égoutter et réserver.

6

Au moment de servir, verser le velouté dans les assiettes et déposer 3 huîtres pochées. Parsemer de noisettes concassées.