

Les huîtres en

Tapas

une bouchée
de bonheur



Actions soutenues par :



RÉGION
PAYS
de LA LOIRE



comité régional de la
CONCHYLICULTURE
des Pays de la Loire

Recette

TOASTS D'HŪÎTRES EN TAPAS

TAPAS

10
min
Préparation

10
min
Cuisson

Pour
4
Personnes



Ingrédients



1 douzaine d'huîtres
de préférence de calibre 1 ou 2



1 baguette de pain



12 tranches
de bacon ou lard fumé



3 gousses d'ail



Poivre du moulin



3 cL de vin blanc sec



Huile d'olive

Préparation



1 Couper 12 tranches de pain et les huiler au pinceau sur 1 face. Les griller au four ou à la poêle puis les frotter avec les gousses d'ail.

2 Ouvrir les huîtres en jetant la 1^{re} eau. Décoquiller la chair et égoutter en récupérant la 2^{de} eau. Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc sec avec cette 2^{de} eau jusqu'à frémissement. Plonger les huîtres pendant 30 secondes à 1 minute maximum afin de juste les raidir, elles doivent rester moelleuses.

3 Poêler les tranches de bacon fumé. Enrouler chaque huître pochée dans une tranche de bacon. Disposer sur une tranche de pain grillé et maintenir le tout avec un pic apéritif. Assaisonner de poivre du moulin et servir chaud.