

C'est la folie des huitres !

Par Marie-Pier Delagrave, passionnée de cuisine et fière représentante des produits du terroir de la Côte-du-Sud en collaboration avec IGA Extra Magasin Coop de Montmagny

Voici 4 façons de mettre en valeur ce délicieux mollusque de plus en plus populaire dans nos soirées et nos 5 à 7 !



Préparation : **60 min** Cuisson : **5 min**
Rendement : **4 personnes**

16 huitres Lucky Limes *

** L'huître Lucky Limes est pleine de caractère. Avec une chair ferme et charnue, elle est gorgée de saveur. À la fois abondante et généreuse, on retrouve une saveur d'algue qui se termine sur des notes d'agrumes. On la retrouve dans les eaux glacées du Golfe du Saint-Laurent.*

Mignonette au gingembre (1^e photo)

- 4 c à soupe de vinaigre de riz Kikoman
- 1 c à soupe de sucre
- 1 c à thé de gingembre frais râpé finement
- Masago rouge *Sushi à la maison

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf le Masago. Personnellement, j'aime placer la mignonette un peu au congélateur pour donner une texture de « slush ». Ça donne vraiment un côté rafraichissant et vif en bouche. Au moment du service, ajouter le Masago et servir sur glace.

Mignonette « classique » au caviar de balsamique (2^e photo)

- 4 c à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 c à soupe d'échalote française finement hachée
- 1 c à thé de vinaigre balsamique en perles *Tasto*

Dans un bol, mélanger le vinaigre de vin rouge et les échalotes françaises. Au moment du service, ajouter les perles de balsamique. Service sur glace.

Huitre gratinée façon Hollandaise express (3^e photo)

- 1 sachet de sauce hollandaise Chef Lelarge préparée
- 1 chalumeau à crème brûlée

Oui, oui, il m'arrive parfois d'utiliser des produits déjà préparés. Ici, vous comprendrez que l'on peut préparer notre sauce hollandaise maison, mais le but c'est que ça soit rapide et festif !

Assurez-vous de bien éponger vos huitres avant de déposer le mélange de sauce hollandaise. Ensuite, passez doucement le chalumeau pour caraméliser le dessus. Un délice !

Huitre ultra croustillante à la mayo lime et coriandre (4^e photo)

Mayonnaise à la coriandre

½ tasse de mayonnaise Hellmann's

¼ de tasse de coriandre fraîche

1 c à thé de jus de lime (ou plus au goût)

1 c à thé de sucre

½ c à thé de sel

Au robot ou au pied mélangeur, mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement au goût.

Huitre frite

Dans un bol, ajouter de la fécule de maïs avec une bonne pincée d'épices **Marinade sèche Tex-Max BBQ Québec**. Ajouter les huitres préalablement asséchées sur un papier absorbant. Bien mélanger.

Dans une friteuse ou un peu d'huile de canola, ajouter les huitres jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. En sortant de la friture, les éponger sur un papier absorbant et saupoudrer d'un peu d'épices.

Servir avec la mayonnaise à la lime et coriandre !

Bon appétit !