

# *Huîtres chaudes à la fondue de poireaux*

## *INGREDIENTS*

- 1 douzaine d'huîtres creuses de Normandie
- ½ blanc de poireaux
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- ½ oignon
- 20 g de beurre

Ouvrir les huîtres. Bien garder le jus. Détacher la bête. Les réserver au frais dans un bol. Garder la partie creuse de la coquille de l'huître. Enlever les 3 ou 4 premières peaux du poireau et le tailler en julienne. Faire suer quelques minutes à la poêle, avec le beurre. Saler légèrement. Disposer au fond de la coquille. Remettre l'huître à son tour dans la coquille. Filtrer le jus, en en gardant la moitié.

Ciseler l'oignon et mettre à bouillir avec le vin blanc jusqu'à réduction totale. Ajouter la crème et laisser réduire un peu. Ajouter le jus des huîtres et réduire de nouveau. Rectifier l'assaisonnement sans trop saler.

Napper les huîtres et cuire au four à 180 ° environ 10 mn.