

## Conseils

Pour réaliser les exercices utilisez un crayon à papier.  
La correction des questions sera disponible dans le prochain cahier thématique.

## Recettes

### Bouchées d'huîtres à la Denis Joly

Dans de petites bouchées de pâte feuilletée, de 3 à 4 cm de diamètre.  
Mettre dans chaque croûte une petite cuillère de duxelles.  
Poser dessus une huître crue n° 4.  
Un petit carré de foie gras mi-cuit (ou mousse de foie gras) sur l'huître.  
Quelques minutes au four (3 minutes) à 160°C.  
Saupoudrez de poivre blanc avant de servir.

A déguster avec un verre de Condrieu ou de Viognier du Pays d'Oc

### Beignets d'huîtres

Faire pocher des huîtres 2 minutes dans leur eau, les laisser refroidir dans la cuisson.  
Les égoutter, les éponger.  
Les faire macérer 30 minutes dans un mélange d'huile de noisette, de jus de citron, de sel et poivre.  
Puis les tremper dans une pâte à frire.  
Les beignets doivent être dorés et gonflés.  
Les égoutter aussitôt les beignets sur du papier absorbant.  
Les servir accompagnés de suprêmes de citron vert (lime) et de pamplemousse rose en coupe.

A déguster avec un verre de Chignin Bergeron, ou de Muscadet sur Lie



(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)