

# Entrées

- [Huîtres Cajun dites « Bienville » \(USA\)](#)
- [Les scampis à l'orange](#)
- [Noix de Saint-Jacques au safran et légumes chinois](#)

# Huîtres Cajun dites « Bienvenue » (USA)



Préparation : 45 mn  
Cuisson : 15 + 15 mn

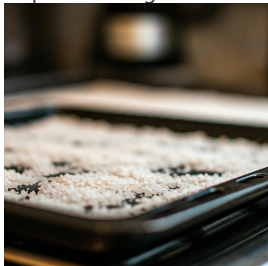
## Ingrédients

(pour 8 personnes)

- sel gemme ou gros sel
- 25 g de beurre
- 3 oignons hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 200 g de champignons de Paris hachés
- 15 g de farine
- 20 cl de crème épaisse
- 100 g de crevettes cuites, décortiquées et coupées en petits morceaux
- 1 jaune d'œuf battu
- une cuiller à soupe de vin blanc
- poivre, sel
- piment de Cayenne
- une cuiller à café de sauce worcestershire
- 5 cuillers à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillers à soupe de chapelure
- 16 huîtres

## La recette

1. Tapissez de gros sel la lèche-frite du four. Préchauffez à 200°C.



2. Dans une sauteuse faire fondre le beurre puis y ajouter oignon, ail, persil et champignons. Laissez cuire 5 à 10 min à feu doux.



3. Ajouter la farine doucement en remuant.
4. Ajouter la crème toujours en remuant.
5. Ajoutez le jaune d'œuf, le vin blanc, la sauce Worcestershire, 1 pincée de poivre, 2 pincées de Cayenne et 2 pincées de sel.
6. Continuer à cuire environ 5 min en remuant.  
L'appareil aura épaissi.
7. Mélangez dans un bol la chapelure, le parmesan, la pincée de piment de Cayenne, le sel et le poivre.
8. Ouvrez les huîtres



9. Nappez ces dernières de préparation à la crevette.
10. Finalement saupoudrez-les du mélange du bol.
11. Calez-les dans le sel et enfournez la lèchefrite pendant un petit quart d'heure jusqu'à ce qu'elles dorent.

# Les scampis à l'orange



## Les Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 500 Gr de Scampis décortiqués.
- 1 pot de crème fraîche.
- une échalote.
- du jus d'orange pur jus.
- sel, poivre, poivre de Cayenne.
- huile d'olive.
- un petit verre de Grand Marnier ou de Mandarine Napoleon.

## La recette

Faites légèrement doré les scampis dans l'huile d'olive avec l'échalote.

Flambez le tout avec le Grand Marnier ou la Mandarine Napoleon.

Couvrez au 3/4 de jus d'orange.

Faites réduire de moitié à feu fort.

Ajouter la crème et faites épaissir à feu doux.

Salez, poivrez.

Ajoutez une pincée de poivre de Cayenne.

Servez avec de la baguette et un vin blanc fruité.

# Noix de Saint-Jacques au safran et légumes chinois



Préparation : 5 mn  
Cuisson : 15 mn

## Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 8 noix de Saint-Jacques surgelées
- 1 tasse de légumes chinois surgelés
- 1,5 dl de Sherry Fino
- 1 échalote
- 2 c. à soupe de beurre
- 100gr de crème épaisse
- 1 capsule de safran
- sel et poivre

## La recette

Faites fondre les 2 c. à soupe de beurre dans une casserole et faites-y étuver l'échalote finement émincée, jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. Versez 1,5dl de Sherry et portez à ébullition.

Mettez un tamis métallique au-dessus de la casserole et disposez-y les noix de Saint-Jacques surgelées. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 5min. Ajoutez ensuite les légumes chinois surgelés et laissez étuver pendant 5min.

Gardez les noix de Saint-Jacques et les légumes au chaud pendant que vous préparez la sauce. faites réduire de moitié le jus de cuisson et intégrez-y la crème épaisse et le safran. Mélangez bien.

Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce légèrement liée. Si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Conseil de présentation

Disposez les noix de Saint-Jacques et le légumes dans des minis-cocottes, versez la sauce par dessus et disposez une feuille de coriandre.