

# Plateau fruits de mer

CUISIMAGES

Réf :  
**2806**

Type :  
Crustacés

Préparation :  
min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 tourteau
- 1 kg de langoustine
- 500 g de bulots
- 500 g de crevettes roses
- 200 g de crevettes grises
- 2 douzaines d'huîtres
- beurre salé
- vinaigre de vin
- échalotte
- Sel de Guérande



**Bigorneaux :** Nettoyer les, puis dans une casserole, mettez l'oignon, le thym, le laurier et le gros sel. Versez 1 litre d'eau et portez à ébullition.

Ajoutez les bigorneaux et faites cuire 2 min dans l'eau bouillante. Retirer la casserole du feu et laisser les bigorneaux dans cet eau pendant 20 minutes puis Egouttez le et rafraîchissez le sous l'eau froide



**Bulots :** Laissez dégorger les bulots dans l'eau avec 1 cuillère à soupe de gros sel pendant 30 min.

Dans un faitout, mettez l'oignon, le thym, le laurier et le gros sel. Versez 2 litres d'eau et portez à ébullition.

Ajoutez les bulots et faites cuire 15 min dans l'eau bouillante. Égouttez-le et rafraîchissez le sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.



**Langoustines :** Pelez l'oignon, coupez-le grossièrement. Dans un faitout, mettez l'oignon, le thym, le laurier et le gros sel. Versez 2 litres d'eau et portez à ébullition.

Plongez les langoustines dans l'eau bouillante et comptez 2 min.

Egouttez les langoustines et rafraîchissez les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.



**Crabe :** Pelez l'oignon, coupez-le grossièrement. Dans un faitout, mettez l'oignon, le thym, le laurier et le gros sel. Versez 2 litres d'eau et portez à ébullition. Plongez le crabe vivant avec les pattes en bas et comptez 15 à 25 minutes suivant la taille.

Egouttez le et rafraîchissez le sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.



**Pour ouvrir les huîtres :** Placer l'huître dans la main, la charnière, c'est-à-dire la partie pointue, vers vous, positionner le couteau en le tenant par la lame (à un centimètre de la pointe) au niveau des 2/3 de la hauteur de l'huître. Introduire le couteau dans la coquille, et Couper le muscle adducteur qui maintient les deux parties de la coquille. Soulever la coquille supérieure avec le pouce tout en prenant soin de décoller la chair du haut de la coquille avec le couteau.



## Conseils

Préparez des tranches fines de pain de seigle, tartinée de beurre salé et une sauce à l'échalotte pour les huîtres.

## Variante

Vous pouvez ajouter tous type de coquillages et crustacés. C'est vous qui voyez...

## Vin

Chablis premier cru