

**CROMESQUIS  
D'HUITRES**

au Beurre  
de Truffe





## CROMESQUIS D'HUITRES au Beurre de Truffe



4 personnes



30 minutes



6 minutes

### INGRÉDIENTS

**Huîtres HCM** 24 unités  
**Beurre** 350 gr  
**Chapelure n°1** 150 gr  
**Brisure de Truffes** 30 gr  
**Chapelure n°2**  
 un petit ramequin  
**Farine**  
 un petit ramequin  
**Oeufs** 2 unités  
**Sauce Tartare** 100 gr

- 1 Ouvrir les Huîtres**, les décoquiller dans une casserole, les raidir à feu vif rapidement, puis les réserver au frais.
- 2 Réaliser le beurre pommade** à l'aide d'un fouet, y incorporer la chapelure n°1 ainsi que la brisure de truffe, mélanger le tout.
- 3 Prendre un moule** avec des demi-sphères d'environ 5 cm de diamètre et y déposer à l'aide d'une poche à douille un peu de beurre de truffe, ajouter une huître et recouvrir avec un peu de beurre de truffe pour remplir la sphère. Réserver au froid pendant environ 1 heure.
- 4 Démouler les sphères** et réaliser la panure des cromesquis en les enrobant dans l'ordre suivant : farine, œufs battus, et chapelure. **Renouveler l'opération** une fois afin d'avoir une double panure.
- 5 Mettre la friteuse à chauffer** à 170°C et lorsqu'elle est chaude, y plonger les cromesquis pendant environ 2 minutes.
- 6** Sur le couvercle de l'huître coté nacre, **déposer un peu de sauce tartare** et mettre le cromesquis par-dessus.

