Huîtres de Noël

Préparation

48 Huîtres

4 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe d'huile extra-vierge

4 petits oignons français hachés finement

4 gousses d'ail hachées finement

4 c. à soupe de farine tout usage

1 c. à thé d'herbes de Provence

2/3 de tasse de lait chaud

2/3 de tasse de vin blanc sec

Sel et poivre

Sauce Tabasco

30 pleurotes coupés en lamelles

2 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe d'huile

Fromage cheddar râpé

Persil frais

Ouvrir les huîtres et en extraire le jus. Réserver au frais. Dans une casserole, faire revenir dans le beurre, l'huile, les oignons, l'ail et les herbes de Provence. Ajouter la farine et bien mélanger. Tout en brassant constamment, ajouter le lait chaud, le bouillon de légumes, le vin et le jus des huîtres jusqu'à ébullition. A feu doux, amener à une consistance onctueuse. Ajouter le sel, le poivre et la sauce Tabasco au goût.

Dans un poêlon, faire sauter les pleurotes émincés dans l'huile et le beurre. Incorporer les pleurotes à la sauce. Napper chaque huître avec la sauce et recouvrir de fromage râpé. Faire gratiner au four. Servir immédiatement et décorer avec du persil frais.

Pour 8 à 10 portions