

Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En apéritif pour votre réveillon voici les Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer, inspirées d'une recette du chef Eric Briffard du célèbre Institut d'arts culinaires et de management hôtelier de Paris . Vous pouvez proposer ces huîtres soit en amuse bouche à l'apéritif, soit directement en entrée.

C'est une recette facile à faire (même l'ouverture des huîtres est grandement facilitée par leur pochage préalable): elle peut être préparé le matin pour le soir. Ce plat fait partie de mon menu de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer.
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala. Cette recette sera publiée le **6 Décembre 2018**
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Cette recette sera publiée le **13 décembre 2018**
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le **20 décembre 2018**
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez [ici](#).

