

# La Recette de Alain Paton

## Plateau de fruits de mer

Découvrez ci-dessous la composition classique de cette traditionnelle entrée de réveillon et quelques conseils pour choisir vos huîtres.

L'huître est sans conteste l'aliment festif par excellence. Il existe deux grandes catégories d'huîtres : la plate et la creuse. Aujourd'hui, la plate ayant pratiquement disparue, le marché ne propose quasiment que de l'huître creuse.

Leur goût diffère en fonction des régions et des terroirs, ce qui explique autant d'appellations différentes.

Officiellement commercialisées au poids, elles se vendent au panier ou à la douzaine. À l'origine, la vente par 12 est prévue pour compenser les huîtres ayant mal supporté le trajet, le client étant assuré d'en avoir au moins dix à manger. On trouve une pratique similaire avec la vente des œufs.

Chaque colis comporte une étiquette de salubrité, vous indiquant : origine, variété, calibre, quantité et date de conditionnement. Les coquillages doivent obligatoirement être vendus vivants.

Le calibre est particulier car plus le numéro est petit plus l'huître est grosse. Ainsi, le n° 0 correspond à une grosse huître et le n°5 à une petite huître. La plus consommée étant la n°3, de taille moyenne, dont la douzaine pèse environ 1 Kg.

En hiver elles sont maigres ou grasses selon le lieu et le degré d'affinage. Elles peuvent être plus ou moins salées. En été, période de reproduction, elles sont laiteuses et donc maigres.

L'origine de la non consommation durant les mois sans la lettre R provient d'un règlement de 1776, interdisant la vente, de mai à août, pour permettre la reproduction.

Après l'ouverture du panier, elles se conservent entre 5 et 15 degrés avec un linge propre et un poids dessus pour éviter qu'elles ne s'ouvrent. Le bac à légume du réfrigérateur convient parfaitement.

Attention elles gèlent à partir de -4°.



### Il faut compter par personne :

- 5 à 6 huîtres,
- 3 praires ou 3 palourdes
- 5 à 6 bulots cuits
- Un petit verre de gros bigorneaux cuits.
- 40 grammes de crevettes grises.
- 3 à 5 belles crevettes roses bien fermes
- 3 à 4 pièces de langoustines cuites moyennes.
- Un demi citron
- Un moulin à poivre blanc (un tour sur les huîtres et c'est tout)
- Du pain de seigle et un bon morceau de beurre salé.

Pour la présentation de votre plateau, si vous n'avez pas d'algues, faites un monticule en formant du papier aluminium en dôme. Disposer les huîtres en rond, la charnière vers le centre du plateau.

Un blanc sec (Muscadet, Chablis, Sylvaner, l'Entre Deux Mers, ou le Champagne de l'apéritif) sera le bienvenu pour lancer votre réveillon.