

# *Asperges blanches, huîtres panées et sa crème au citron*

*#unjourunerecette 1 - 20 mars 2020*

*Ingrédients (pour 4 personnes):*

*16 asperges*

*12 huîtres*

*25cl de crème*

*2c à soupe de farine*

*1 citron*

*1 œuf*

*1 échalote*

*4c à soupe de chapelure*

*1 verre de vin blanc*

*Sel, poivre*

*Eplucher et cuire les asperges*

*Ouvrir les huîtres et les cuire 1mn30 dans leur eau.*

*Les égoutter puis les fariner, les passer dans un œuf battu et les paner avec la chapelure.*

*Eplucher et ciseler l'échalote et ajouter le vin blanc.*

*Laisser réduire de moitié, ajouter la crème et les zestes de citron et saler, poivrer.*

*Chauffer de l'huile à 180° et frire les huîtres panées pendant environ 2mn.*

