

## *Ostra del Delta en "deuxell" de xampinyons*

### **Ingredients (4 persones):**

8 ostres del Delta  
1/2 ceba  
100 g de xampinyons  
50 cl. de crema de llet  
Oli d'oliva  
Mantega  
Sal  
Pebre

### **Preparació:**

Netegeu les ostres, obriu-les, traieu-ne la closca de sobre, col·loqueu-les en una safata i reserveu-les. Trinxeu la ceba a talls petits i daureu-la amb oli en una paella. Un cop daurada, afegiu-hi els xampinyons prèviament trinxats i deixeu-los daurar. A continuació afegiu-hi la crema de llet, salpebreu i remeneu-ho tot fins que redueixi i s'espesseixi.

Un cop feta la salsa, aboqueu-la per sobre l'ostra crua, afegiu-hi un xic de mantega i poseu la plata al forn a 175° durant 3 min.

## **Huîtres du Delta en deuxell de champignons**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

8 huîtres du Delta  
1/2 oignon  
100 g de champignons  
50 cl de crème de lait  
Huile d'olive  
Beurre  
Sel  
Poivre

### **Préparation :**

Nettoyer les huîtres, les ouvrir, enlever la coquille supérieure. Les disposer dans un plat et réserver. Couper l'oignon en petits morceaux et le faire dorer à l'huile dans une poêle. Ajouter les champignons après les avoir coupés et les faire dorer. Ajouter ensuite la crème de lait, saler et poivrer et remuer jusqu'à ce qu'elle réduise et s'épaississe. Une fois la sauce obtenue, la répartir sur les huîtres crues, ajouter un peu de beurre par dessus et mettre au four à 175°C pendant 3 minutes environ.