OSTRICHE ALLA TOUR D'ARGENT

Ingredienti per 4 persone:

- sedici ostriche,
- sale,
- 40 g di burro,
- farina,
- un quarto di latte,
- pepe,
- due uova,
- pangrattato,
- un bicchiere di olio di semi.

Lavate le ostriche, apritele con l'apposito utensile ricurvo e raccogliete il liquido che contengono in una casseruolina e i molluschi in una ciotola (eliminate i gusci). Portate il liquido ad ebollizione, dopo avervi unito mezzo bicchiere di acqua salata; scottatevi per un attimo le ostriche, poi scolatele. Ora preparate una besciamella. Fate fondere il burro in un tegame, stemperatevi 40 g di farina e rimestate; quindi diluite con il latte caldo e regolate di sale e di pepe. Lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare, poi togliete dal fuoco, unite un tuorlo (il relativo albume lo utilizzerete per un'altra preparazione) e amalgamate. Immergete le ostriche, una alla volta, in questa salsa, facendo in modo che ne risultino completamente ricoperte; poi mettetele su un piatto e lasciatele raffreddare, per far rapprendere la salsa. Passatele ora nella farina, nell'uovo rimasto frullato e nel pangrattato e friggete nell'olio bollente, girandole bene da ogni lato. Quando tutte le ostriche saranno pronte, trasferitele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza, poi disponetele sul piatto da portata e servitele, ben calde.