CANAPÈ ALLE OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- otto fette di pane carrè,
- otto ostriche,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di senape,
- un cucchiaio di tomato ketchup,
- 2 limoni,
- qualche ciuffetto di prezzemolo.

Tagliate le fette di pane carrè a dischi, quindi tostatele e la sciatele raffreddare.
Lavate accuratamente le ostriche ed apritele con l'apposito utensile.
Estraete i molluschi e poneteli in una ciotola.
Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una terrina e lavoratelo con una spatola di legno per montarlo a crema; unitevi una presa di sale, un pizzico di pepe e la senape e amalgamate il tutto accuratamente.
Spalmate le fette di pane carrè con parte di questo composto e sistematevi al centro un'ostrica.
Aggiungete il ketchup al restante burro e rimestate finchè il tutto non sarê ben omogeneo.
Mettete il composto in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e decorate le ostriche con un cordoncino di crema.
Disponete le tartine sul piatto di servizio, che decorerete con fettine di limone e prezzemolo, e servite subito.