

Huîtres gratinées

Ingredients

- 1 bourriche d'huîtres spéciales l'Épuiette n°3
- 1 échalotte
- 10 cl de champagne
- 15 cl de crème fraîche
- 30g de beurre
- 1 càc de moutarde
- 30 g de chapelure
- 30g de parmesan
- ciboulette

Je passe en cuisine

1. Décoquillez délicatement les huîtres et posez les sur un plat allant au four, calées sur un lit de gros sel pour éviter qu'elles ne basculent.
2. Dans une poêle faites revenir les échalotes émincées dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
3. Déglacez avec le champagne, laissez réduire de moitié, puis ajoutez la crème et un tour de poivre. Laissez épaissir 3 à 4 min à feu doux.
4. Nappez chaque huître de sauce, saupoudrez de chapelure et de parmesan. Passez les huîtres au four 3 à 5 min, juste le temps de dorer. Parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.



DIFFICULTÉ
FACILE



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
15 MIN



NB DE PERS.
4