NIVEAU : FACILE

HUITRE GRATINÉ

FICHE RECETTE N°001



QUANTITÉ 6 personnes PRÉPARATION

30 minutes

REPOS

CUISSON 15 minutes

INGRÉDIENTS

20 cl de créme fraiche

36 huitres echalote Ails

20 cl Vin Blanc Parmesan rapé

PRÉPARATION

- · Ouvrir les huîtres et jeter le premier jus.
- · Ensuite, disposer les huîtres sur une plaque ou un plat.
- Sur chaque huître mettre de l'ail, de l'échalote, un peu de vin blanc et une cuillère à café de crème fraîche.
- · Terminer par un peu de parmesan.
- Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 10 min.
- · Introduire les huîtres et laisser cuire 15 min.
- Mettre le four sur position grill et laisser gratiner 5 min.

ACCORD MET ET VIN

Vin Blanc sec s'accompagne parfaite avec les fruits de mers