

Huitres Gratinées

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :5 min

Calories par portion : 145.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.85

Les ingrédients

- 10.0 gr Beurre
- 3.0 u Echalote
- 20.0 gr Parmesan
- 4.0 cs Crème Fraiche 30pc
- 1.0 p Poivre
- 8.0 u Huitre crue
- 20.0 cl Champagne

Étape 1 : Eplucher et couper les échalotes, les faire revenir dans le beurre chaud. Avant qu'elles ne commencent à colorer, ajouter le champagne, laisser réduire. Poivrer puis mettre la crème.

Étape 2 : Verser un peu de préparation dans chaque huître (ouvertes et détachées de leurs coquilles, vous pouvez les poser sur un lit de gros sel pour ne pas qu'elles ne bougent).

Étape 3 : Saupoudrer légèrement de parmesan puis enfourner sous le grill très chaud le temps qu'elles gratinent.

Servir et déguster bien chaud.