

Moulin de Buffiere

HUITRES CHAUDES

INGREDIENTS :

Huitres de taille 3 (moyenne) - 6 par personne

- Échalotes
- Beurre
- Crème fraîche
- Champagne
- Curry
- Ciboulette (surgelée)
- Parmesan râpé

PREPARATION :

- Préchauffez votre four à 180°
- Emincez les échalotes finement et faites les revenir dans du beurre
- Quand elles sont transparentes (elles ne doivent pas roussir), ajoutez la crème fraîche, puis le champagne (équivalent d'une coupe) et le curry selon votre goût, faites réduire un peu
- *Passez cette préparation au chinois si vous le souhaitez (facultatif)*
- Parsemez de ciboulette hachée
- Ouvrez ou faites ouvrir les huitres par votre écailler
- Videz l'eau s'il en reste
- Disposez les huitres sur un plat allant au four dont vous aurez tapissé le fond de gros sel pour maintenir les huitres en place
- Remplissez les huitres avec votre préparation, terminez en parsemant de parmesan râpé
- Faites cuire environ 15 minutes à 180° (les huitres doivent être dorées)

Le curry n'est pas obligatoire, il peut aussi être remplacé par une autre épice