

Iucullus succullus



HUÎTRES GRATINÉES

Préparation : 50 minutes
Cuisson : 10 minutes
(Pour 4 personnes)



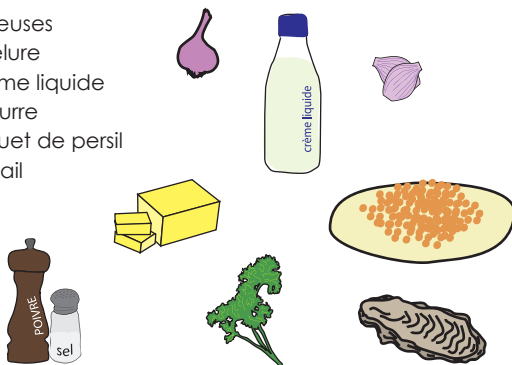
Les ustensiles :

- 1 hâchoir
- 1 saladier
- du papier sulfurisé



Les ingrédients :

- 12 huîtres creuses
- de la chapelure
- 10 cl de crème liquide
- 200 g de beurre
- 1 gros bouquet de persil
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- sel, poivre



Commence par préparer ton beurre d'escargot : sors ton beurre 1h avant de confectionner ta recette pour le ramollir.

Hache le persil, les échalotes et l'ail. Dans un saladier, ajoute ces éléments au beurre ramolli, sale et poivre à ton goût puis mélange la préparation pour obtenir un résultat homogène. Enroule ton beurre dans du papier sulfurisé en le serrant pour en faciliter l'utilisation et mets le au frais pendant 3h.

Pendant ce temps, laisse un adulte ouvrir tes huîtres. Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, place une noix de beurre d'escargot dans les huîtres (une demi-cuillère à café). Recouvre chaque huître de chapelure et mets-les au four (position grill).

Attends que la chapelure soit bien dorée (5 min en général), sors les huîtres du four et ajoute un filet de crème fraîche.

Sers tes huîtres gratinées tièdes.