

# Fiche recette

## HUÎTRES GRATINÉES

 4 personnes

 Confirmé

 30 minutes

 €

### INGRÉDIENTS

- 12 huîtres
- 1 blanc de poireau
- 10cl de crème liquide
- 1 carotte
- 1 ou 2 échalotes
- Beurre
- 3 cuillères à soupe de Muscat
- Sel et poivre
- 50gr de chapelure

### PRÉPARATION

1. Faites revenir l'échalote dans du beurre, puis la carotte et le blanc de poireau finement émincés pendant environ 5 à 6 minutes
2. Ajoutez le Muscat, la crème liquide, du sel et du poivre
3. Ouvrez les huîtres et retournez-les pour évacuer l'eau
4. Remplissez un plat à gratin d'environ 1cm de gros sel
5. Disposez-y les huîtres et garnissez-les avec la préparation de légumes
6. Parsemez-les de chapelure et enfournez à 180°C (thermostat 6) pendant 8 à 10 minutes
7. Servez aussitôt



## Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

[www.Hissez-oH.fr](http://www.Hissez-oH.fr)

