

Les huîtres gratinées de Véro

Les fêtes sont passées mais personnellement, je trouve que toutes les occasions sont bonnes pour manger des fruits de mer. Nous avons profité ma chère et tendre et moi-même, d'une bourriche d'huîtres de Bouzigues gentiment ramenée par mon beau-père Freddy pour faire cette recette d'huîtres chaudes hyper simple.

Pas de sel dans cette recette car les huîtres de Bouzigues sont assez salés mais peut-être qu'avec d'autres variétés il faudra ajuster. Vous pouvez remplacer le beurre par du St-Hubert bio si vous préférez utiliser de la matière grasse végétale ou si vous avez oublié de sortir le beurre à l'avance
□

Ingredients

Huîtres gratinées pour 2 personnes

- 1 douzaine d'huîtres
- 150g de beurre mou ou du St-Hubert bio
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 petite poignée de persil
- 80g de chapelure environ
- du poivre
- du gros sel

Instructions

1. Malaxez le beurre mou

2. Coupez et hachez l'ail, l'échalote et le persil et mélangez-les au beurre
3. Poivrez
4. Ajoutez la chapelure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène à votre convenance
5. Saupoudrez le gros sel au fond d'un plat afin de pouvoir caler les huîtres
6. Jetez la deuxième eau des huîtres puis nappez-les avec la pâte
7. Placez les huîtres sous le grill à 230° pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées
8. Retirez du four et dégustez !





[Les raviolis à la japonaise \(gyoza\) de Jeanne](#)

Voici ma toute première réalisation ! C'est cette recette qui m'a donné l'idée de faire ce blog. Ce n'est pas une recette familiale mais plutôt un test réalisé par Jeanne, ma petite maman, connue pour faire les meilleurs nems du monde ☐

Voici donc sa recette de raviolis type gyoza, parfaits pour une entrée.

N'hésitez pas à poster des questions dans les commentaires, je

lui transmettrais ou peut-être même qu'elle y répondra directement !

Ingredients

- 250g de porc
- 2 oignons verts ou cébettes
- 2 cuillères à café de mirin
- 2 cuillères à café de saké
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 150g de chou
- 1 oeuf
- 2 cuillères à café de gingembre
- 1 sachet de feuilles de pâte de gyoza

Directions

1. Hachez 250g de porc et placez-les dans un récipient
2. Ajoutez 2 tiges de cébette hachées
3. Ajoutez 2 cuillères à café de mirin
4. Ajoutez 2 cuillères à café de saké
5. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sauce soja
6. Ajoutez 150g de chou émincé et haché
7. Ajoutez 1 oeuf
8. Ajoutez 2 cuillères à café de gingembre haché
9. Remuez bien le tout
10. Filmez et réservez 15 minutes au réfrigérateur
11. Mettez un peu de farine dans un plat
12. Mettez un peu de farce au milieu de la feuille de pâte
13. Humidifiez le bord de la feuille
14. Pliez la feuille en deux

15. Refermez le ravioli en faisant des plis
16. Faites dorer le dessous des raviolis dans un peu d'huile de sésame pendant 3 minutes
17. Ajoutez 1 cm d'eau dans une grande poêle
18. Couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée
19. C'est prêt ! Servez !

