

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 !



