

VIDÉO
RECETTE**Ingrédients (pour 2 personnes) :**

- 6 huîtres (N°1 de préférence)
- 2 échalotes
- Vin blanc*
- Crème fraîche
- Eau des huîtres
- Chapelure
- 25g de beurre
- Piment d'Espelette
- Gros sel (Présentation)

Préparation

15 minutes



Coqui'Découverte

Cuisson

5 minutes

1. Huîtres :

- Ouvrez les huîtres en détachant le muscle et en récupérant la première eau.
- Couvrez le fond d'un plat avec du gros sel.
- Disposez les huîtres sur le gros sel, dans le plat.

2. Appareil :

- Faites revenir les échalotes dans du beurre, puis ajoutez du vin blanc*.
- Filtrez l'eau des huîtres pour enlever les résidus de coquilles et incorporez-la dans la poêle. Chauffez jusqu'à ébullition.
- Salez légèrement (attention : les huîtres et leur eau sont déjà salées).
- Ajoutez la crème fraîche.
- Pour ceux qui aiment le piquant, ajoutez du piment d'Espelette en fin de cuisson et laissez reposer.

3. Assemblage :

- Répartissez l'appareil sur chacune des huîtres.
- Saupoudrez de chapelure.
- Préchauffez le four à 200 degrés en mode gratin et enfournez pendant 5 minutes. Vous pouvez également cuire les huîtres au barbecue.
- Présentez les huîtres sur le gros sel, dans le plat.

* Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. A consommer avec modération.

1, 2, 3, Coqui'cookez !

