

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 6 huîtres (N°1 de préférence)
- 10cl de crème fraîche (40%)
- Une échalote
- Jambon de Bayonne
- Fromage à raclette
- Champignons de Paris
- Mesclun/roquette
- Vin blanc demi-sec*
- Gros sel (Présentation)

Préparation

 15 minutes

Coqui'Découverte

Cuisson

 5 minutes

1. Crème à l'échalote et la ciboulette

- Épluchez et hachez l'échalote et la ciboulette.
- Dans un ramequin, ajoutez deux cuillères à soupe de crème et incorporez l'échalote, la ciboulette, un peu de vin blanc*, sel, poivre.

2. Accompagnements

- Épluchez et coupez les champignons.
- Dégraissez le jambon.
- Coupez le fromage.

3. Huîtres

- Ouvrez soigneusement les huîtres.
- Décoquillez : retirez-les de leur coquille.
- Égouttez et séchez bien les huîtres.

4. Assemblage

- Placez l'huître au fond du poêlon.
- Nappez-la d'un peu de crème à la ciboulette et échalote.
- Disposez des morceaux de champignon et de jambon sur la crème.
- Terminez en ajoutant quelques morceaux de fromage.
- Placez le poêlon dans l'appareil à raclette (ou au four) jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Dégustez entre amis et en famille !

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

1, 2, 3, Coqui'cookez !

