

VIDÉO  
RECETTE

### Ingrédients (2 à 3 personnes) :

- 12 Huîtres N°2 ou N°3
- Citron vert (jus)
- Crème coco 10 cl
- Crème fraîche épaisse 10 cl
- Purée d'ail
- Curry
- Chapelure Panko
- Sel, Poivre

### Préparation

 15 minutes

Coqui'Découverte

### Cuisson

 7 minutes

#### 1. Farce

- Dans un contenant, versez de la purée d'ail.
- Poivrez, salez.
- Ajoutez du curry et du citron vert.
- Incorporez de la crème coco.
- Ajoutez de la crème fraîche.
- Mélangez.

#### 2. Cuisson

- Préchauffez votre four 180°C.
- Disposez les huîtres sur du gros sel, dans un plat qui va au four.
- Recouvrir de farce.
- Recouvrir de chapelure Panko.
- Enfournez 7min à 180°C.

1,2,3, Coqui'cookez !

