

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (3 à 4 personnes) :

- 12 Huîtres N°2 ou N°3
- 1 chorizo (doux ou fort selon les goûts)
- 1 camembert
- 2 échalotes
- 20 cl de cidre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre
- Ciboulette fraîche
- Gros sel

Préparation

 20 minutes

Coqui'Découverte

Cuisson

 20 minutes

1. Chips de chorizo

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Découpez le chorizo en fines lamelles.
- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- Coupez en petits dés.
- Réservez.

2. Sauce au camembert et échalotes

- Émincez finement les échalotes.
- Faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- Déglacez  avec le cidre* et laissez réduire de moitié.
- Incorporez la crème fraîche et mélangez.
- Coupez le camembert en cubes et ajoutez-le à la préparation.
- Laissez fondre à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

3. Huîtres

- Ouvrez les huîtres en vidant leur eau, puis disposez-les sur une plaque ou un plat allant au four, sur un lit de gros sel pour les stabiliser.

4. Assembler et cuire

- Répartissez généreusement la sauce au camembert sur les huîtres.
- Pour les plus gourmands, ajoutez un petit morceau de camembert sur chaque huître.
- Enfournez dans un four préchauffé à 220°C, en mode grill, pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée.
- À la sortie du four, ajoutez des dés de chorizo croustillant sur chaque huître.
- Parsemez de ciboulette ciselée pour une touche de fraîcheur.

 Déglacer permet de dissoudre les sucs et d'extraire toutes les saveurs concentrées laissées dans la poêle, ce qui enrichit la sauce et donne plus de goût au plat. Le déglacage avec du cidre ajoute une touche fruitée qui équilibre les saveurs.

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

1,2,3, Coqui'cooquez !

