

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

- 12 huîtres fraîches
- 1 échalote
- 30 à 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc*
- 2 à 3 c. à soupe de crème fraîche
- 80 à 100 g de foie gras
- Tuiles de parmesan (ou parmesan râpé à cuire)
- Ciboulette fraîche
- Sel, poivre



Préparation



25 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



10 minutes

1. Préparation des huîtres

- Ouvrez les huîtres
- Décoquillez-les ou laissez-les dans leur coquille selon le dressage
- Réservez

2. Préparation de la base aromatique

- Émincez finement l'échalote
- Faites fondre le beurre dans une poêle
- Ajoutez l'échalote et faites revenir doucement

Laissez bien développer les arômes

3. Réalisation de la sauce

- Déglacez avec le vin blanc
- Laissez réduire légèrement
- Ajoutez la crème fraîche
- Incorporez le foie gras en morceaux
- Mélangez jusqu'à obtenir une sauce onctueuse

Goûtez et ajustez l'assaisonnement

4. Garnissage des huîtres

- Garnissez chaque huître avec la préparation
- Soyez généreux pour un résultat gourmand

5. Cuisson

- Disposez les huîtres sur une plaque
- Enfournez au grill à 180°C pendant environ 10 minutes

6. Finition

- Ajoutez des morceaux de tuile de parmesan
- Parsemez de ciboulette fraîche
- Apportez une touche de croquant et de fraîcheur

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

