FICHE RECETTE 24

Huîtres et leur crumble Noisettes

Difficulté

Ingrédients (4 personnes) :

- 18 huîtres
- 60 g de noisettes
- Crème fraîche épaisse
- 100 g de beurre
- 60 g de farine
- 60 g de chapelure
- 30 g de parmesan
- Ciboulette

Préparation 20 minutes *Coqui'Découverte*

Cuisson 5 minutes

1. Crumble

- Prenez le beurre bien froid, émiettez-le avec les doigts et mélangez-le avec la farine.
- Ajoutez 30 g de chapelure et 30 g de parmesan.
- Mondez* les noisettes et passez-les au four en mode grill pendant 2 à 3 minutes à 275 °C.
- Concassez les noisettes au couteau.
- Mélangez les noisettes avec la préparation beurre-farine du bout des doigts.
- Salez et poivrez.
- Réservez au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.

*Monder : retirer la peau ou l'enveloppe d'un aliment

2. Préparation de la garniture

- Dans une poêle, faites fondre le beurre puis faites revenir les échalotes.
- Déglacez au vin blanc* et ajoutez la crème fraîche.

3. Préparation des huîtres

- Ouvrez les huîtres et garnissez chacune d'1 cuillère à café de préparation à la crème.
- Recouvrez du crumble.
- Faites gratiner au four 4 minutes à 250 °C.
- Ajoutez la ciboulette avant de servir.

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

Coqui'cook