



### Ingrédients (4 personnes) :

- Huîtres
- Ail
- Echalotes
- Beurre
- Roquette
- Crème fraîche
- Parmesan mixé

### Préparation



15 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



10 minutes

#### 1. Préparation de la garniture

- Découpez l'ail et les échalotes ;
- Dans une poêle, faites revenir l'ail et les échalotes dans de l'huile d'olive ;
- Incorporez la roquette, ajoutez de l'eau pour aider à la cuisson ;
- Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez ;
- Versez la préparation dans un mixeur ;
- Mixez finement.

#### 2. Assemblage

- Disposez les huitres sur un lit de gros sel sur une plaque de cuisson ;
- Garnir les huitres de la préparation crème de roquette ;
- Saupoudrez de parmesan ;
- Assaisonnez et ajoutez du curry ;
- Enfournez 5min à 250°C en mode grill.

1,2,3, Coqui'cookez !

