FICHE RECETTE 28

Huîtres Champignons et Parmesan

Difficulté



Ingrédients (4 personnes) :

- 12 Huîtres
- 200 g de champignons
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 30 g de parmesan
- Sel - Poivre
- Ciboulette
- Gros sel (Présentation)

Préparation 15 minutes *Coqui'Découverte*

Cuisson 10 minutes

1. Préparation de la garniture

- Coupez les champignons en petits morceaux.
- Épluchez et émincez finement l'ail et l'échalote.
- Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre, puis faites revenir l'ail et l'échalote quelques instants.
- Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Incorporez la crème fraîche, mélangez et laissez réduire quelques minutes. Salez et poivrez.

2. Assemblage

- Ouvrez les huîtres et disposez-les sur un lit de gros sel afin qu'elles restent bien stables.
- Répartissez la préparation aux champignons sur chaque huître.
- Parsemez de parmesan râpé.
- Préchauffez le four à 250 °C en mode gril, puis enfournez les huîtres pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le parmesan soit bien gratiné.
- Ajoutez de la ciboulette
- Servez immédiatement, bien chaud.



Coqui'cook