



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min + 2 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 24 huîtres
- 6 échalotes
- 20 g de beures
- 20 cl de vin blanc (riesling)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- gruyère râpé

Préparation :

Eplucher et couper les échalotes, les faire revenir dans le beurre chaud. Avant qu'elles ne commencent à colorer, ajouter le vin, laisser réduire.

Poivrer puis mettre la crème. Verser un peu de préparation dans chaque huître (ouvertes et détachées de leurs coquilles), saupoudrer légèrement de gruyère râpé puis enfourner sous le grill très chaud le temps qu'elles gratinent.

Servir et déguster bien chaud.



Recette proposée par herve_72