

Les huîtres Gratinées

une coquille de bonheur



Realisation graphique par 240°C004 - tous les objets/web/print - 75 Rue Carnot - 85300-Challans Photo graphique réalisées par Agence Boileau - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Actions soutenues par :



comité régional de la
CONCHYLICULTURE
des Pays de la Loire

Recette

HÛÎTRES GRATINÉES POIREAUX ET PARMESAN

GRATINÉES

15

MIN
Préparation

35

MIN
Cuisson

pour

4

Personnes



Ingédients



12 huîtres de préférence
de calibre 1 ou 2



1 gros poireau



10cl de vin blanc sec



30g de chapelure



Sel, poivre



20 cl de crème
fraîche épaisse



25g de beurre



30g de parmesan
en poudre

Préparation



1

Préparer la fondue de poireaux : couper les racines et retirer les feuilles abîmées des poireaux puis rincer abondamment. Émincer finement en rondelles d'environ 3mm d'épaisseur.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter les poireaux émincés. Les faire revenir pendant 3 minutes puis ajouter le vin blanc sec. Assaisonner de sel et poivre et laisser cuire les poireaux à couvert en mélangeant régulièrement pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajouter la crème fraîche et laisser réduire à feu doux afin d'obtenir une texture onctueuse.

3

Ouvrir les huîtres en jetant la 1^{ère} eau. Décoquiller la chair et laisser égoutter à travers une passoire fine pour récupérer la 2^{ème} eau bien filtrée. Dans une casserole, porter à frémissement cette 2^{ème} eau et y pocher les huîtres pendant 30 secondes à 1 minute maximum afin de juste les raidir, elles doivent rester moelleuses. Égoutter et réserver. Rincer les coquilles.

4

Préchauffer le four en mode grill à 200°C. Disposer les coquilles d'huîtres sur une plaque de four en les stabilisant avec du papier d'aluminium froissé. Dans chacune d'elles, ajouter un peu de fondue de poireaux, déposer l'huître pochée par dessus et recouvrir à nouveau de fondue de poireaux.

5

Mélanger la chapelure et le parmesan dans un petit bol. Saupoudrer généreusement sur chaque huître. Enfourner sous le grill pendant environ 5 minutes en surveillant la cuisson jusqu'à ce que les huîtres soient bien gratinées.