

Huîtres chaudes gratinées au vin blanc et parmesan



Temps de préparation: 20 min.

1. Préchauffer le four à 200°C sur grill.
2. Ouvrir les huîtres et vider l'eau. Disposer les huîtres sur un plat allant au four.
3. Dans un grand bol, mélanger les échalotes émincées, la crème fraîche, le vin blanc et le poivre.
4. Verser la préparation dans chaque huître. Recouvrir de parmesan.
5. Enfourner pendant 5 minutes.

Et maintenant, bon appétit !

Conseil : Recouvrir une plaque du four de gros sel pour stabiliser les huîtres une fois garnies.