



6 personnes



15 min



20 min

## Huîtres gratinées

Épluchez et coupez les échalotes, faites-les revenir dans le beurre chaud. Avant qu'elles ne commencent à colorer, ajoutez le vin, laissez réduire. Poivrez et ajoutez la crème. Versez un peu de préparation dans chaque huître (ouvertes et détachées de leurs coquilles), saupoudrez légèrement de gruyère râpé puis enfournez sous le grill jusqu'à ce qu'elles gratinent. Servez et dégustez bien chaud.

24 huîtres  
6 échalotes  
20 g de beurre  
20 cl de vin blanc sec  
4 c. à s. de crème fraîche  
gruyère râpé