



4 personnes



10 min



20 min

Huîtres gratinées à l'emmental, persil et ail

150 g d'emmental râpé
1 botte de persil
50 g de beurre
16 huîtres
1 gousse d'ail

Ouvrez les huîtres et égouttez-les.

Posez une noisette de beurre sur chaque huître et mettez une pincée d'ail émincé.

Saupoudrez de persil frais et pour finir, recouvrez d'emmental râpé.

Enfournez pour 20 minutes à 170°C en vérifiant la cuisson et servez aussitôt.