



4 personnes



15 minutes



30 minutes

Huîtres chaudes gratinées

1- Faites revenir dans le beurre les échalotes émincées. Avant qu'elles colorent, ajoutez le vin et laissez réduire. Poivrez et ajoutez la crème.

2- Versez un peu de préparation dans chaque huître (ouvertes et détachées de leurs coquilles). Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez sous le grill juste le temps qu'elles gratinent.

- 24 huîtres
- 6 échalotes
- 20g de beurre
- 20cl de vin blanc
- 4 CS de crème fraîche
- gruyère râpé
- poivre