

HUÎTRES GRATINÉES

huîtres chaudes gourmandes à la laitue de mer

Ingrédients :

12 huîtres N°2 ou 3 de La Ferme des Baleines
1 échalotte
15 g de beurre
100 ml de crème
2 cuillères à soupe bombées de laitue de mer en paillettes
Macaron torréfié
20 g de gruyère râpé



❶ Faites chauffer le grill du four. ❷ Ouvrez les huîtres, versez la première eau et la seconde qui se reforme aussitôt dans un bol. ❸ Décoquillez les huîtres en sectionnant le muscle et réservez. ❹ Ciselez finement l'échalotte et faites-la revenir dans le beurre. ❺ Ajoutez la laitue de mer et l'eau des huîtres filtrée. Faites réduire. ❻ Versez la crème et ajoutez quelques tours de moulin de macaron (il peut être remplacé par du poivre). ❼ Disposez les huîtres dans leurs coquilles dans un plat à gratin. Versez la sauce sur chaque huître puis répartissez quelques brins de gruyère sur les huîtres. Ⓢ Enfouissez sous le grill 3 minutes

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !