


VIDÉO  
RECETTE

### Ingrédients (4 personnes) :

- 12 huîtres fraîches
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 30 à 50 g de beurre
- 10 cl de champagne\*
- 2 à 3 c. à soupe de crème fraîche
- Parmesan râpé
- Ciboulette fraîche
- Sel, poivre

### Préparation

 20 minutes

Coqui'Découverte

### Cuisson

 10 minutes

#### 1. Préparation des huîtres

- Ouvrez les huîtres
- Laissez-les dans leur coquille
- Réservez

#### 2. Préparation de la sauce

- Émincez finement l'échalote et l'ail
- Faites fondre le beurre dans une poêle
- Ajoutez l'échalote et l'ail, puis faites revenir doucement
- Laissez bien développer les arômes
- Déglacez avec le champagne
- Laissez réduire légèrement
- Ajoutez la crème fraîche
- Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse

Le champagne apporte finesse et légère acidité

#### 3. Garnissage des huîtres

- Garnissez chaque huître avec la préparation
- Ajoutez un peu de parmesan râpé

#### 4. Cuisson

- Disposez les huîtres sur une plaque
- Enfournez à 180°C pendant environ 10 minutes

L'objectif est de gratiner légèrement

#### 5. Finition

Ajoutez de la ciboulette fraîche pour apporter fraîcheur et couleur

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

