Huîtres chaudes gratinées

Un classique raffiné: les huîtres pochées pour fondre de plaisir.

Ingrédients :

8 huîtres moyennes (n°3)
1 échalote
10 cl de crème
1 pincée de farine
Beurre
Sel, poivre

Préparation :

1. Ouvrez les huîtres en récupérant le jus dans une petite casserole.
2. Détachez les huîtres de leur coquille (conservez celles-ci) et pochez-les 30 secondes dans leur jus frémissant.
3. Dans une autre casserole, faites fondre du beurre, ajoutez l'échalote hachée et faites revenir.
4. Ajoutez la farine, mélangez rapidement puis mouillez avec le jus des huîtres. Faites réduire de moitié. Incorporez la crème, laissez réduire jusqu'à consistance d'une béchamel.
5. Déposez les huîtres bien égouttées dans leurs coquilles, nappez généreusement de crème.
6. Disposez les coquilles sur une plaque avec du gros sel pour les stabiliser, puis gratinez à température maximale 2 min.

Astuces du chef :

- Préparez les huîtres à l'avance et gardez-les au frais jusqu'au moment de gratiner.
- Servez avec un verre de champagne pour une entrée de fête.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~180 kcal/portion	4 personnes	15 min	5 min	Moyenne	Fruits de mer, lait