

RECETTE

HIVER

# Huîtres

GRATINÉES



**HUÎTRES**  
*Charente Maritime*  
— HCM —



Recette influenceur  
[amaurylaunay.pro](https://www.instagram.com/amaurylaunay.pro)

## Ingrédients

• 1 Cuillère à soupe de vin blanc et de vinaigre balsamique

• Pâte à crumble  
Parmesan  
Farine

• 5 échalottes

• 1 Douzaine d'huîtres

## Recette :

### Pâte à crumble :

**Mélanger** deux cuillères à soupe d'huile d'olive avec trois cuillères à soupe de farine et trois cuillères à soupe de parmesan. Quand le mélange ressemble à du sable, cuire au four quinze minutes à 180°C.

**Ouvrir** une douzaine d'Huîtres Charente Maritime.

### Confit d'échalotes :

**Faire chauffer** dans une poêle une cuillère à soupe d'huile d'olive.

**Ajouter** cinq échalotes finement émincées. Cuire sept minutes.

**Déglicer** avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à soupe de vin blanc.

**Faire compoter** quinze minutes à feu doux.

**Déposer** une bonne cuillère de confit d'échalotes sur les Huîtres Charente Maritime puis une bonne cuillère de crumble.

**Passer au four** 180°C pendant quinze minutes.

**Bonne dégustation !**