



HUÎTRES
façon raclette





HUÎTRES façon raclette



4 personnes



30 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres HCM

300 gr de Pommes de Terre

Grenaille

1 Oignon

3 tranches de Jambon Speck

6 tranches de fromage à

Raclette au lait cru

BONNE
dégustation

1 Ouvrir les huîtres et les décoquiller dans une casserole, les faire frémir 30 secondes pour les raidir.

2 Cuire les pommes de terre grenaille à l'eau pendant environ 15 minutes.

3 Éplucher l'oignon et le passer à la mandoline très finement. Le faire frire dans l'huile à 170°C environ afin d'obtenir une jolie coloration.

4 Mettre une tranche de jambon entre 2 papiers sulfurisés et entre 2 plaques de four à 120° pendant 30 minutes.

5 Tailler les pommes de terre en petites rondelles. Tailler le reste du jambon speck en petites lamelles, les déposer au fond de la coquille puis mettre les huîtres décoquillées dessus.

6 Poser une demi tranche de fromage à raclette et mettre à gratiner au four ventilé à 220°C pendant 20 minutes.

7 À la sortie du four y déposer une petite poignée d'oignons frits et de chips de jambon