

Une recette originale pour épater vos convives : Huîtres crémeuses gratinées au parmesan

- 12 huîtres
- 20 cl de crème épaisse
- 10 cl de Noilly (pour moi 20 cl de Bergerac sec qui a accompagné nos moules)
- 2 échalotes
- 2 jaunes d'œufs (1 seul pour moi)
- 1 C.S. de chapelure
- 200 g environ Gros sel (Noirmoutier)

#### Recette

- Ouvrir les huîtres en récupérant leur eau.
- Filtrer l'eau et y faire légèrement pocher les huîtres, réserver.
- Emincer finement les échalotes et les faire fondre dans un peu de beurre sans les faire dorer. Mouiller avec le vin blanc, laisser un peu réduire et incorporer la crème fraîche
- Remuer 2 min à feu doux.
- Disposer les coquilles vides dans un plat allant au four sur un lit de gros **sel de Noirmoutier**. Mettre une huître dans chaque coquille et napper généreusement de sauce.
- Parsemer de chapelure et de parmesan. Faire gratiner sous le grill du four quelques minutes.