

## Huîtres gratinées

**Nombre de personnes: 3**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- 15 huîtres creuses
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 4 c à soupe de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 c à café de curry
- Le jus de ½ citron
- Gros sel pour caler les huîtres

### **Recette:**

- Ouvrez les huîtres en recueillant le jus et en le filtrant.
- Préchauffez le four sur « grill ».
- Pelez et hachez les échalotes et l'ail.
- Faites chauffer le beurre dans un poêlon, ajoutez-y les échalotes et l'ail émincés, versez dessus l'eau filtrée des huîtres, portez le tout à feu doux et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez alors la crème fraîche, le Cayenne et le curry.
- Laissez encore réduire en fouettant.
- Relevez par un filet de citron.
- Calez les huîtres avec du gros sel sur un plat allant au four.
- Nappez de sauce et passez sous le grill du four pendant 2 – 3 minutes.

### **Boisson:**

Un vin blanc italien se montrera digne de ces huîtres