

Les huîtres chaudes du Golfe.

Ce plat délicieux et facile peut être servi en entrée ou en amuse-gueule, à l'apéritif.

Procurez-vous 2 ou 3 douzaines d'huîtres (taille 2 ou 3).

Vous aurez besoin aussi :

- Du lèche frite de votre four
- D'un pot de 500 g. de crème fraîche épaisse.
- De gruyère râpé (env. 200 gr.)
- d'une grosse échalote et de ciboulette
- d'une larme de vin blanc.

La préparation :

- L'ouverture des huîtres
Une heure avant de servir, ouvrez les huîtres en veillant, pour chacune d'elle à couper le pied et à la vider de son eau. Disposez-les côte à côte dans le lèche frite en veillant à les garder à peu près horizontales.
- La préparation du gratin
Dans un petit saladier, versez la crème fraîche, ajoutez-y une larme de vin blanc, le gruyère râpé, la ciboulette ciselée ainsi que l'échalote, hachée menue. Poivrez et remuez pour obtenir une *bistrouille* parfumée et assez compacte.

Très important : Les huîtres refaisant leur eau au bout d'une dizaine de minutes, il faudra les re-vider avant de les remplir de la préparation à gratiner.

La cuisson finale :

Pré-chauffez votre four sur 200°, puis passez le four sur grill.

Remplissez chaque huître d'une cuillerée à dessert de la préparation.

Enfournez pour 5 ou 6 minutes en haut du four. Les huîtres doivent se trouver à 5 cm. des résistances du grill.

L'aspect final doit être grillé mais pas trop. Les huîtres doivent être parsemées de belles tâches brunes. **Attention, les coquilles ressortent extrêmement brûlantes.**

Vous apportez directement le lèche frites aux convives si c'est l'apéro ; si c'est pour une entrée, vous disposez 3 ou 4 huîtres dans chaque assiette et vous accompagnez d'un bon Meursault.

Bon appétit !!