HUÎTRES FARCIES AU POIREAUX

INGRÉDIENTS

- Huîtres n° 3
- Poireaux
- Oignons
- Persil
- Ail
- Crème fraiche
- Citron
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Couper les poireaux en tronçons, les cuire dans l'eau bouillante.

Egoutter les huîtres pour enlever la 1ère eau sinon celle-ci fera tourner la crème.

Hacher les oignons, l'ail et le persil. Les mélanger à la crème fraiche.

Verser cette préparation sur les huîtres, y ajouter un jet de citron et de la chapelure.

Mettre au four à 150°pendant ¼ d'heure.

Vous pouvez mettre plusieurs huîtres dans des coupelles de coquille St Jacques.