

Huîtres gratinées sauce roquefort

Pour 1-2 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min



Ingrédients

- 12 huîtres
- 75 g de roquefort
- 25 cl de crème fraîche
- Chapelure
- Poivre

Préparation

- 1- Ouvrir les huîtres, les détacher et les déposer sur papier absorbant. Une fois bien séchées, les replacer dans leur coquille et les disposer dans un plat allant au four.
- 2- Dans une casserole, faire fondre le roquefort avec la crème. Une fois fondu, y ajouter le poivre et le persil.
- 3- Verser de la sauce sur chaque huître jusqu'à qu'elles soient recouvertes, puis les parsemer de chapelure.
- 4- Passez au grill environ 10 mn.

Accompagnez cette entrée d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont ou Bordeaux Blanc Sec