

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Poissons

Huîtres gratinées au Bleu de Gex

En amuse-bouche, 2 huîtres par personne, en entrée 6 huîtres par personne

Ingrédients (pour 12 huîtres)



- ✓ 18 cuillères à café de crème liquide
- ✓ 9 cuillères à café de Bleu de Gex (environ 6-7 semaines)
- ✓ 6 cuillères à café de Comté râpé
- ✓ Poivre
- ✓ 1dl de vin blanc sec

Préparation 15 minutes, cuisson 5 minutes

Allumer le four en position grill.

Ouvrir les huîtres et les vider de leur eau. Les pocher 30 secondes dans le vin blanc juste frémissant, les remettre dans leur coquille.

Mélanger la crème et le Bleu de Gex, faire fondre dans une casserole ou au micro-ondes (max 360 watts pour ne pas brûler la préparation).

Bien mélanger, répartir la crème au Bleu de Gex sur les huîtres préalablement déposées sur la plaque du four. Mettre un peu de Comté râpé sur chaque huître, ainsi qu'un demi-tour de moulin à poivre.

Faire gratiner environ 5 minutes, servir les huîtres dès la sortie du four.

Prévoir des serviettes pour tenir les huîtres, afin de les déguster à la petite cuillère.

Remarque : Le fait de pocher les huîtres rendra leur chair plus consistante, certain ne le font pas, les huîtres sont alors plus molles et le tout se mélange avec la crème, faites selon votre goût. Bon appétit.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste 2014

