

Huitres gratinées au Pineau des Charentes

Ingrédients

- 12 Huîtres Spéciales (n°2 de préférence)
- 3 échalotes
- Pineau des Charentes
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- Une noisette de beurre
- Chapelure

Recette

Préparation de la sauce :

- 1 **Ciselez** l'échalotte
- 2 La **faire revenir** dans le beurre
- 3 **Déglacer** au Pineau
- 4 **Ajouter** la crème fraîche
Ouvrir les huîtres
- 5 **Vider** plusieurs fois l'eau
- 6 **Déposer** dans chaque huître une bonne cuillère à café de sauce
- 7 **Placer** les huîtres dans le four avec la chapelure 5 min à 210°C

