

huîtres chaudes en persillade

POUR QUI ? 4 huitrovores

QUAND ? en entrée et en saison (de septembre à janvier)

POURQUOI ? car les huîtres se mangent chaudes aussi

24 huîtres de Patrice Gazo

une botte de persil

un gousses d'ail

une petite échalote

60 grammes de beurre de la ferme de Borniambuc

un trait de condiment au gingembre de Françoise Fleuriet

trois tranches de tourte de seigle de Rodolphe Landemaine

ouvrir les huîtres. je pourrais vous expliquer ici, mais il y a des tuto youtube pour tout, vous savez... la clé, c'est de ne pas forcer et de s'armer d'un bon couteau.

les déposer sur une plaque du four ou dans un plat adapté.

nettoyer la botte de persil et l'effeuiller. tailler en dés l'échalote et l'ail.

dans un mixeur, mettre les feuilles de persil, l'échalote, l'ail, le beurre et le trait de condiment au gingembre. mixer.

répartir cette persillade sur les huîtres.

couper les tranches de tourte de seigle en dés et en déposer quelques-uns par coquille.

brancher le grill du four, à 200°C et enfourner les huîtres pour cinq minutes.

et hop, c'est prêt.