

Huîtres chaudes aux poireaux

- 12 huîtres n°2
- 2 poireaux
- 1 échalote
- 30 gr beurre
- 10cl de vin blanc sec
- 20 cl crème fraîche
- 60 gr fromage râpé
- 6 c/s chapelure

*Lavez et émincez les poireaux.

*Faites-les revenir dans le beurre avec l'échalote.

*Mouillez avec le vin blanc attendre un peu l'évaporation. Poivrez

*Ajoutez la crème et faite réduire cette fondue de poireaux

*Préchauffez le four à 200°C

*Ouvrir les huîtres et farcissez chaque huître avec l'équivalent d'une ½ c/s de fondue de poireaux.

*Recouvrez du mélange chapelure/fromage et enfournez pour 8/10minutes