

Recette d'huitres de Leucate gratinées, de notre hôte Dany

(Site : Aude.pays.cathare.fr)

Ingrédients :

- 24 huîtres de Leucate
- 250g de crème fraîche
- gruyère
- poivre blanc
- gros sel

La recette :

1. Ouvrir les huîtres à l'avance et garder l'eau (4 cuillères à soupe de la 1^{ère} eau et toute l'eau rejetée par les huîtres déjà ouvertes)
2. Arrangez les huitres dans un lèche-fritte recouvert de gros sel pour caller celles-ci.
3. Ensuite faire réduire le jus des huîtres et passer au chinois .Ajoutez la crème fraîche et laissez encore réduire de moitié, ajoutez le poivre blanc.
4. Batre 4 jaunes d'œufs, ajoutez au jus qui est encore bouillant hors du feu : le mélange doit être lié comme une crème anglaise.
5. Videz dans chaque huître ce mélange et ajoutez un peu de gruyère.
6. Faire gratiner

Bon appétit et boire avec un vin blanc des Corbières