

Huîtres gratinées au Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 5 min.



Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve Des Crémiers
- 8 huîtres
- 100 g de crème fraîche AOP d'Isigny
- 2 oignons nouveaux
- ¼ de bouteille de crémant Calixte
- 1 kg de gros sel
- Aneth
- 200 g de chapelure

Étapes de la préparation





1. Coupez les oignons nouveaux en rondelles.
2. Coupez des petits morceaux de camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers.
3. Dans un bol, mélangez la crème fraîche épaisse et 10 cl de crémant.
4. Ouvrez les huîtres.
5. Disposez du gros sel dans le fond du poêlon.
6. Déposez une ou deux huîtres (avec la coquille) par poêlon.
7. Ajoutez sur chaque huître : une cuillère du mélange crème et crémant, puis quelques morceaux de camembert, des oignons nouveaux et une pincée de chapelure.
8. Laissez cuire plus ou moins 5 minutes sous le Grill.
9. Déposez une pointe d'aneth après cuisson.