

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Huîtres chaudes gratinées

Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)



INGRÉDIENTS pour 10 huîtres



Miam!

- 10 huîtres
- 100 g d'échalotes
- 30 cl de cidre
- 100 g d'algues
- 25 cl de crème liquide (35%)
- 100 g de chapelure

RECETTE

- +
- Pocher les huîtres dans leur eau puis refroidir.
Ciseler les échalotes et réaliser une réduction avec le cidre, les algues, les échalotes puis ajouter la crème, réduire puis refroidir.
Remettre les huîtres dans les coquilles, verser la réduction et ajouter au moment de gratiner la chapelure.

Huîtres de la baie de Paimpol iodées et au léger goût de noisettes, garnies d'une sauce onctueuse parfumée au cidre et aux algues, surmontées d'une chapelure croustillante.