



Entrées chaudes aux produits de la mer

## Huîtres chaudes



**1h15** **10 min** **5 min** **1h** **122**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Huîtres chaudes

12 unité(s) entière(s)

#### Huître

50 g **Beurre**

2 c. à soupe **Persil plat**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 **Echalote(s)**

1 c. à café **Curry**

### Dressage

1 **Gros sel**

### Étape 1

#### Préparation du beurre

- 1 Mettre le persil, l'échalote et l'ail dans un hachoir et hacher le tout assez fin.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et la moitié de curry.
- 3 Mettre de nouveau le hachoir en marche jusqu'à ce que le mélange s'amalgame.
- 4 Poser le beurre sur un morceau de film plastique et le rouler de manière à former un boudin.
- 5 Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

### Étape 2

#### Préparation et cuisson des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres et les vider de leur eau.
- 2 Mettre un lit de gros sel sur un plat.
- 3 Couper le beurre préparé en petits morceaux de la taille d'une grosse noisette.
- 4 Vider une deuxième fois l'eau des huîtres puis les poser sur le plat.
- 5 Poser un petit morceau de beurre sur chaque huître.

- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 250°C (Th.8) pendant 5 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les huîtres du four et laisser légèrement tiédir. Saupoudrer d'un peu de curry et servir.