



www.maredoc.fr

HUÎTRE USTRA BÈLA

GRATINÉE AU PAIN D'ÉPICES

ET SON FOIE GRAS MI-CUIT

LES CRÉATIONS MAREDOC



HÛITRE USTRA BÈLA GRATINÉE AU PAIN D'ÉPICES ET SON FOIE GRAS MI-CUIT



LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 douzaine d'Huitres **Ustra Bèla**
à découvrir sur notre boutique en ligne
- 50 gr de foie gras de canard mi-cuit
- 6 tranches de pain d'épices
- 2 petites échalotes
- 1 brique de crème fraîche épaisse
- 5 cl de vin blanc
- Beurre
- Sel
- Poivre

LA RECETTE

Faire chauffer le four th.6-7 (200°) pendant 10 minutes.

Pendant ce temps-là, ouvrir les huitres **Ustra Bèla**, jeter la première eau. Réserver.

Éplucher les échalotes et les couper en petits morceaux. Dans une casserole, les faire revenir avec une noix de beurre.

Ajouter ensuite le vin blanc et recouvrir le tout de la crème fraîche épaisse. Assaisonner de sel et poivre. Laisser revenir quelques minutes puis réserver.

Disposer les tranches de pain d'épices sur une plaque à pâtisserie et les mettre au four 10 minutes. Les laisser refroidir et les mixer à l'aide d'un robot ou les écraser à l'aide d'un pilon afin d'obtenir de la chapelure.

Avec une cuillère à café, déposer une noix de la préparation à base de crème fraîche sur les huitres. Saupoudrer ensuite de chapelure de pain d'épices. Enfourner le tout 5 minutes.

Couper des tranches de foie gras d'une épaisseur de 1,5 cm environ, puis découper des petites lamelles et les disposer sur les huitres gratinées à la sortie du four.

Assaisonner une dernière fois avec un tour de moulin à épices.

Bonne dégustation !

Découvrez d'autres idées recettes sur :

WWW.
mare-doc
.fr

