



www.maredoc.fr

A top-down view of a wooden cutting board with several small white ceramic dishes containing oysters in a sauce. A large orange pumpkin is in the top left, and a wooden spoon lies on the right. Green chives and red chili flakes are scattered around the dishes.

HUÎTRE USTRA BÈLA GRATINÉE AU PARMESAN SUR SON VELOUTÉ DE POTIMARRON



LES CRÉATIONS MARÉDOC

HUÎTRE USTRA BÈLA GRATINÉE AU PARMESAN SUR SON VELOUTÉ DE POTIMARRON



LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 douzaines d'Huîtres **Ustra Bèla**
à découvrir sur notre boutique en ligne
- 1 potimarron
- 15gr de beurre
- 20cl de crème liquide
- 20cl de vin blanc sec
- Parmesan
- Noix de Muscade
- Sel
- Poivre
- Ciboulette fraîche
- Baies Roses

ASTUCE

Si vous n'avez pas de
mini coupelles, utilisez
la coquille de l'huître
comme récipient

LA RECETTE

Porter de l'eau à ébullition dans une casserole.

Éplucher le potimarron, Enlever toutes les graines et le couper en cubes.

Mettre le potimarron dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes.

Égoutter le potimarron à l'aide d'une passoire dès qu'il est cuit.

Mixer le tout en ajoutant une noix de beurre. Ajouter la crème fraîche et assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Disposer 1 cuillère à soupe du velouté dans des mini coupelles. Réserver.

Préchauffer le four th.6-7 (200 °C).

Pendant ce temps là, ouvrir les huîtres **Ustra Bèla**, et réserver l'eau pour la cuisson. Filtrer cette dernière pour s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de coquilles.

Porter à ébullition l'eau des huîtres dans une casserole en ajoutant le vin blanc.

Une fois l'eau frémissante, pocher les huîtres rapidement ; 1 minute maximum.

Égoutter les huîtres à l'aide d'une passoire.

Déposer 1 huître par coupelle directement sur le velouté de potimarron.

Saupoudrer la préparation de parmesan.

Enfourner environ 5 min.

Sortir du four, et décorer avec la ciboulette ciselée et les baies roses.

Bonne dégustation !

Découvrez d'autres idées recettes sur :

**WWW.
maredoc
.fr**

