



Huîtres chaudes aux pommes Reine des Reinettes Gourmande® et au curry

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 huîtres n°3
- 2 pommes Reine des Reinettes Gourmande®
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 échalotes
- ½ c. à café de curry en poudre
- Huile d'olive selon votre goût
- Beurre selon votre goût
- Poivre selon votre goût

1. Préchauffer votre four à 210 °C.
2. Eplucher et émincer finement les échalotes. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive, puis les laisser cuire quelques minutes. Réserver.
3. Eplucher et couper les pommes en petits dés. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les pommes dans un peu de beurre fondu. Les laisser cuire quelques minutes, puis les réserver.
4. Ouvrir les huîtres et jeter l'eau. Détachez l'huître tout en la conservant dans sa coquille. Les déposer dans un plat allant au four, sur un lit de gros sel. Réserver.
5. Dans un bol, verser la crème liquide. Ajouter le curry et les échalotes cuites. Poivrer et mélanger.

6. Dans chaque huître, déposer plusieurs dés de pomme, puis verser la préparation crème-échalotes. Mettre le tout au four pendant environ 8-10 minutes.
7. A déguster dès la sortie du four.