

Huîtres gratinées au fromage

Aujourd'hui, nous vous proposons une autre recette à base de nos huîtres de Cancale Cahue. Nous avons une fois de plus pensé à un plat facile et rapide à réaliser. Que pensez-vous des huîtres gratinées au fromage ? Apprécié pour la combinaison harmonieuse entre la douceur de nos huîtres et la saveur crémeuse et intense du fromage, ce plat constitue un mets raffiné et à la fois original de la gastronomie française. Pour cela, nous vous invitons donc à suivre notre recette qui va vous guider pas à pas dans sa préparation.

Les huîtres, issues d'un élevage durable



Saviez-vous que l'élevage des huîtres est le plus durable au monde ? En effet, les huîtres sont considérées comme un élément essentiel de l'écosystème marin. De ce fait, ces mollusques ont la capacité de filtrer jusqu'à 220 litres d'eau de mer par jour, ainsi que de s'alimenter des nutriments qui constituent la flore maritime. Cela va ainsi améliorer la qualité de l'eau tout en profitant à l'habitat marin et en éliminant les polluants, tels que les phosphates et les nitrates. En outre, l'élevage des huîtres ne nécessite pas l'utilisation d'engrais ou de pesticides, ce qui donne vie à une faible empreinte écologique. Outre à cette dernière, l'ostréiculture vante également d'un faible impact

environnemental, dès lors que les installations ostréicoles ne font pas appel à l'intervention de grandes structures et de conséquence ne produisent pas d'émissions de dioxyde de carbone.

Recette d'huîtres gratinées au fromage

Pour quatre personnes, il vous faut les ingrédients suivants :

- 24 huîtres de Cancale Cahue
- 100 g de fromage râpé de votre préférence (parmesan, gruyère, ou bien emmental)
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- chapelure
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Nettoyez les huîtres à l'eau courante froide pour éliminer les impuretés des coquilles.
3. Ouvrez les huîtres à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
4. Gardez une coquille pour chaque huître.
5. Disposez chaque huître sur une coquille.
6. Disposez les huîtres sur un plat au four.
7. Épluchez et hachez finement les échalotes et les gousses d'ail.
8. Dans un saladier, mélangez les échalotes, l'ail, et la crème fraîche... Salez et poivrez.
9. Sur chaque huître, ajoutez une cuillère à soupe de farce que vous venez de préparer.
10. Saupoudrez chaque huître de fromage râpé et de chapelure pour une touche croquante.
11. Enfourez pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le fromage et la chapelure soient bien gratinés.
12. Une fois cuites et gratinées assaisonnez vos huîtres d'un filet d'huile d'olive.
13. Servez chaudes !

Bon appétit !

Et si vous cherchez un accord mets-vin, nous vous conseillons d'accompagner vos huîtres gratinées au fromage d'un verre de [vin 2003](#). Cela va sublimer votre plat et notamment va compléter à la perfection la consistance délicate et crémeuse qui le distingue.