

Je ne mange habituellement pas d'huître; j'ai un petit soucis avec leurs textures... Comme je n'arrive pas à les avaler crues, j'ai tenter l'expérience cuites!!!

Pari réussi!!

J'ai choisi de les gratiner quelques minutes au four avec un peu de roquefort.

A déguster tiède, en entrée, avec une petite salade verte...



### La recette :

- huîtres
- Roquefort®
- chapelure très croustillante

Ouvrir les huîtres et les vider de leur jus.

Déposer une noisette de Roquefort et l'étaler sur l'huître.

Verser un peu de chapelure et enfourner à 180°C pendant 10 min chaleur tournante.

Servir tiède.

***Astuces:** si des débris de coquille ce sont glisser dans l'huître à l'ouverture, décrocher le mollusque et rincer la coquille . Tapoter le mollusque avec du papier absorbant avant de le remettre dans sa coquille.*