

Huîtres chaudes au camembert



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Une étonnante association qui ne passe pas inaperçue ! Une entrée délicieuse qui change des traditionnelles huîtres crues au vinaigre...

Ingrédients

- 20 huîtres
- 50 g de pousses d'épinards
- 1 pomme - granny
- 250 g de crème
- 1/2 de camembert
- 5 cl de pommeau
- 1 échalote
- gros sel
- poivre

Préparation

- 1 Ouvrez les huîtres, gardez l'eau, puis videz-la dans une casserole.
- 2 Faites réduire le jus avec l'échalote ciselée, le pommeau et la pomme préalablement épluchée et coupée en petits dés.
- 3 Quand la préparation est réduite de moitié, ajoutez le camembert en petits morceaux et la crème. Laissez cuire 2 minutes et mixez la sauce. Poivrez, puis réservez.
- 4 Préchauffez le four à 250°C.
- 5 Décollez les huîtres des coquilles, placez une à deux feuilles de pousses d'épinards au fond de chaque coquille, posez l'huître dessus et nappez de sauce.
- 6 Enfournez 5 à 7 minutes et servez bien chaud sur un lit de gros sel.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

