

Huîtres gratinées au four

Pour 4 personnes :

- 2 douzaines d'huîtres
- 1/2 verre de vin blanc sec
- chapelure
- beurre

Préchauffez le four à 220°C (th. 7).

Ouvrez les huîtres (ou demandez à votre poissonnier de vous les ouvrir) et videz l'eau.

Versez sur chaque huître 1 c. à café de vin blanc.

Parsemez de chapelure. Déposez une noix de beurre.

Enfournez à four chaud 10 min jusqu'à ce que les huîtres soient gratinées.