

Huîtres chaudes au Roquefort et noix

Ingrédients :

- 70g de Roquefort Papillon noir
- 15cl de crème liquide
- quelques cerneaux de Noix
- persil haché
- moulin à poivre
- gros sel 1 kg

- Préchauffez le four à 210°C
 - Émiettez le Roquefort et faites-le fondre avec la crème fraîche, dans une casserole. Ajoutez les noix hachées, le persil haché et assaisonnez avec le poivre.
 - Mélangez et laissez mijoter 2-3 minutes. Réservez
 - Ouvrez les huîtres et détachez-les de leurs coquilles. Déposez-les sur du papier absorbant. Dès que les huîtres sont bien sèches, remettez-les dans leurs coquilles et garnissez-les.
 - Déposez les huîtres sur un lit de gros sel, dans un plat allant au four. Cela permet de les maintenir
 - Mettez-les au four pendant 15 minutes. Servez-les dès la sortie du four.
- Idéal pour l'apéritif ou une entrée