

## Huîtres en cappuccino



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

2 douzaines d'huîtres  
2 échalotes  
15 cl de crème liquide  
1 tasse de café fort

### MATERIEL NECESSAIRE

1 lancette à huître

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau et la filtrer.
- 2- Eplucher les échalotes et les ciseler.
- 3- Dans une casserole mettre l'eau et les échalotes et faire réduire de moitié.
- 4- Monter la crème en chantilly.
- 5- Placer les huîtres dans leurs coquilles et les passer 2 min au four à 220°.
- 6- Mélanger la sauce refroidie avec la crème montée et le café.
- 7- Napper les huîtres avec ce mélange et servir.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

