

# Huîtres gratinées au Roquefort

Recette simple où l'on retrouve la saveur iodée des huîtres et la saveur persillée du Roquefort.

Très facile

Préparation :5 min

Cuisson :5 min

## Ingrédients (2 personnes)

- Poivre
- 12 c à c de crème liquide 5%
- 6 c à c de Roquefort Papillon
- 12 huîtres

### Pour le côté gratiné

1/2 c à c de gruyère allégé sur chaque huître

## Préparer :

Allumer le four en position grill.

Ouvrir les huîtres et les vider de leur eau.

Dans un bol, mélanger la crème et le Roquefort, faire fondre au micro-onde 20 secondes, mélanger.

Déposer vos huîtres sur la plaque de votre four munie d'une feuille de papier cuisson.

Garnir chacune de celles-ci de 1/2 c à c de gruyère.

Enfourner sous le grill jusqu'au moment où le fromage est bien gratiné.

Servez avec un verre de champagne Brut.