

BEURRE PERSILLÉ

4
pers.



Ingrédients

- 12 huîtres n° 3 • 50 g de beurre • 1 pincée de poivre
- 1 échalote • 1 gousse d'ail • 1 bouchon de pineau blanc
- 1 branche de persil

Préparation

- Ouvrez les huîtres, détachez-les de leur coquille et mettez-les à égoutter 15 à 20 minutes.
- Hachez finement le persil, l'échalote et l'ail.
- Mélangez tous les ingrédients sauf les huîtres et faites un beurre pommade.
- Remettez chaque huître dans sa coquille, ajoutez 1 noisette de beurre et passez les huîtres au four préchauffé 2 à 3 minutes, thermostat 180-200 °C.

Astuce

- Beurre fondu à petits frémissements... c'est prêt ! Attention à ce que les huîtres soient juste cuites plutôt que trop, sinon elles seront immangeables.



La bouteille de Vincent Damestoy
Bordeaux, Château de Bellevue,
sauvignon gris, blanc.

Ce domaine situé sur le territoire de
l'appellation Lussac-Saint-Émilion produit

confidemmentalement un peu plus d'un
hectare de sauvignon gris. Plus discrète
que le sauvignon blanc, cette variété de
raisin a beaucoup de personnalité en
bouche et une très belle texture. Un régal !