

BURGERS D'HUÎTRES

Spéciale de Claire IGP
& Chabichou du Poitou AOP





POUR 4 PERSONNES :

- 12 Huîtres Spéciale de Claire IGP n°2
- 8 mini pains à burger
- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 20g Beurre Charentes Poitou AOP
 - 5cl de Cognac
 - 100g de roquette
 - 2 c.à.s d'huile d'olive

- “
- Ouvrir les huîtres et ôter la chair des coquilles.
 - Dans une poêle, faire fondre du beurre et placer les huîtres. Arroser de cognac et flamber les huîtres. Réserver les huîtres.
 - Dans la même poêle, faire dorer chaque partie des pains coupés en deux.
 - Découper une tranche de Chabichou et monter le burger avec un peu de roquette, un trait d'huile d'olive, le Chabichou, 2 huîtres et refermer le burger.
 - Placer au four très chaud pendant 30 sec.

Déguster ! ”



HUITRES
*Marennes
Oléron*