

Huîtres Cajun dites « Bienvenue » (USA)



Préparation : 45 mn
Cuisson : 15 + 15 mn

Ingrédients

(pour 8 personnes)

- sel gemme ou gros sel
- 25 g de beurre
- 3 oignons hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 200 g de champignons de Paris hachés
- 15 g de farine
- 20 cl de crème épaisse
- 100 g de crevettes cuites, décortiquées et coupées en petits morceaux
- 1 jaune d'œuf battu
- une cuiller à soupe de vin blanc
- poivre, sel
- piment de Cayenne
- une cuiller à café de sauce worcestershire
- 5 cuillers à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillers à soupe de chapelure
- 16 huîtres

La recette

1. Tapissez de gros sel la lèche-frite du four. Préchauffez à 200°C.



2. Dans une sauteuse faire fondre le beurre puis y ajouter oignon, ail, persil et champignons. Laissez cuire 5 à 10 min à feu doux.



3. Ajouter la farine doucement en remuant.
4. Ajouter la crème toujours en remuant.
5. Ajoutez le jaune d'œuf, le vin blanc, la sauce Worcestershire, 1 pincée de poivre, 2 pincées de Cayenne et 2 pincées de sel.
6. Continuer à cuire environ 5 min en remuant.
L'appareil aura épaissi.
7. Mélangez dans un bol la chapelure, le parmesan, la pincée de piment de Cayenne, le sel et le poivre.
8. Ouvrez les huîtres



9. Nappez ces dernières de préparation à la crevette.
10. Finalement saupoudrez-les du mélange du bol.
11. Calez-les dans le sel et enfournez la lèchefrite pendant un petit quart d'heure jusqu'à ce qu'elles dorent.

🕒 Révision #5

★ Créé 28 septembre 2024 06:53:19 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 16 octobre 2024 12:01:44 par Marc Leroi