

HCM HUÎTRES *Charente Maritime*



Huître Crumble au curry

Huître Crumble au curry

Préparation 30 min / Cuisson 12 min / Nmbre de pers. 6

INGRÉDIENTS



18 HUÎTRES HCM
+ EAU D'HUÎTRES



25G DE PARMESAN



50G DE
BEURRE DOUX



75G FARINE DE BLÉ



100G DE
CHÈVRE FRAIS



10G
CURRY EN POUDRE



10G DE CIBOULETTE



1 PINCÉE DE
FLEUR DE SEL



POIVRE

PRÉPARATION

Pour réaliser le crumble,

- 1 **Mélanger** le beurre, la farine, le curry et former une boule de pâte.
- 2 **Rajouter** 1 Cuillère à soupe d'eau froide pour lier la pâte.
- 3 **Étaler** la pâte sur une plaque puis mettre au four à 180°, 8 à 10 minutes.
- 4 **Écraser** le crumble froid pour faire une poudre.

Pour réaliser la crème de chèvre,

- 5 **Mélanger** le chèvre frais, la ciboulette, le curry et la première eau des huîtres, puis assaisonner.
- 6 **Vider** l'eau de la coquille puis l'essuyer avant d'y déposer le crumble.
- 7 **Servir** : Rouler l'huître dans le crumble, puis déposer un peu de chèvre sur le dessus.

*Bonne
dégustation !*