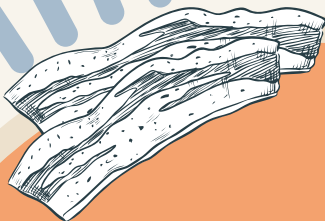


BROCHETTES D'HUÎTRES

Spéciale de Claire IGP,
lard et cheddar





- Ouvrir les huîtres et ôter la chair des coquilles. Les placer une par une sur le début de chaque tranche de lard. Enrouler chaque tranche.
- Réaliser une panure en trempant chaque huître enroulée dans la farine puis l'œuf battu et la chapelure. Faire revenir dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile chaque huître lardée.
- Faire fondre le cheddar dans une casserole avec un peu de crème. Quand chaque huître panée est bien colorée de chaque côté, les piquer pour réaliser une brochette et verser le cheddar fondu sur chaque brochette.
- Zester un peu de citron sur chaque brochette.

POUR 12 BROCHETTES :

- 12 Huîtres Spéciale de Claire IGP n°2
- 12 tranches de lard
- 1 morceau de cheddar
- 10cl de crème entière
- 2 œufs • 50g de farine
- 50g de chapelure
- 50g de Beurre Charentes Poitou AOP
- 1 citron jaune

Déguster ! ”

