

Huitres Chaudes au Curry

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 huitres
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- le jus d'un 1/2 citron
- 15 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs



Préparation

Préchauffez le four à 250 °C

Ouvrez les huitres et récupérez l'eau

Faites réduire cette eau avec le curry et le jus de citron sur feu doux pendant 4 mn

Mélangez la crème et les jaunes d'œufs

Ajoutez le jus au curry

Versez ce mélange sur les huitres

Faites-les cuire pendant 6 minutes au four

Servez immédiatement

