



Huîtres Chaudes au Vin Blanc

Cette recette se fait en ¼ d'heure et
représente 67 calories pour 6 Huîtres par personne !



Ingrédient:

6 Huîtres par personne à vous de calculer en fonction du nombre de convives...

100g de vin blanc doux

30g d'échalotes

1 cuillère à café rase de gros sel

5 brins de cerfeuil

2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée à 15%

et un peu de poivre

Dans le bol du Thermomix, placez 100g de vin blanc doux, 30g d'échalotes, 1 cuillère à café rase de gros sel ; 5 brins de cerfeuil, 2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée à 15% et un peu de poivre ; Faites cuire la sauce seule pendant **8 minutes à 80° et à la Vitesse 1.**

Pendant ce temps, sortez les huîtres de leur coquille et placez-les dans le panier du Thermomix. Au terme de la cuisson, ajouter 1 cuillère à café de Maizéna à la sauce, placez le panier et poursuivez la cuisson **3 minutes à 80° et à la Vitesse 1.**

Pour la présentation, prenez les coquilles des huîtres, mettre une huître par coquille avec de la sauce.

Décorer avec un petit morceau de citron.

Bon Appétit



Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez

Vôtre conseiller Expert... 06-72-91-04-43



Le Plaisir du Bol...

Le Meilleur pour Votre cuisine... <http://leplaisirdubol.com>

