

Fourme d'Ambert sur huîtres chaudes pour l'apéro



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

1 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 gr de [fourme d'Ambert](#) AOC

12 huîtres

1 carotte

Préparation

- 1.Ouvrir les huîtres et décoller le nerf.
- 2.Disposer une perle de carotte cuite dans l'huître.
- 3.Ajouter un copeau de fourme d'Ambert.
- 4.Mettre une pointe de beurre.
- 5.Passer au four à 200° pendant 1 min.

Fromages associés

Fourme d'Ambert