

Huîtres frites au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#)
36 huîtres plates ou creuses
250 g pâte à beignets
2 l huile
2 oeufs
5 cl huile
sel, poivre

Préparation

Ouvrez les huîtres, réservez l'eau biologique, filtrez-la. Pochez les huîtres dedans. Ebarbez-les, mettez en réserve. Gardez un peu d'eau pour ajouter du fumet à la pâte à frire. Roulez les huîtres une par une dans l'oeuf battu, le fromage. Plongez-les dans la pâte à beignets, puis dans la friture bouillante jusqu'à dorure. Assaisonnez. Servez sur serviette pour égoutter, et décorez avec du persil frit. On peut accompagner de sauce tartare ou d'un filet de citron.