

Ramequin aux huitres au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g [Gruyère](#) râpé
250 g pâte à foncer fine
24 huîtres
1 l 1/2 lait
4 oeufs
sel, poivre,
muscade

Préparation

Façonnez une pâte à foncer. Cassez les oeufs, battez-les bien. Ouvrez les huîtres, réservez l'eau biologique, filtrez-la. Pochez les huitres 2 minutes dedans. Ebarbez-les Mettez en réserve. Gardez cette eau. Sur la planche farinée, étendez la pâte, abaissez-la à 3 mm. Foncez la tourtière. Dans une terrine, versez le lait, les oeufs battus, l'eau des huîtres filtrée, le Gruyère râpé. Battez au fouet. Assaisonnez. Laissez en réserve 1 heure ou 2 pour ramollir le fromage. Piquez le fond de la tourtière, rangez les huîtres, versez le mélange. Remuez le mélange pour éviter l'accumulation des huîtres et le dépôt du fromage. Enfourez 25 minutes à 220°.