

## LE GOÛT DU PAYS – MISCOU

### Huitres gratinées aux pétoncles et crevettes



#### **Ingrédients**

- 12 huitres en coquille
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre à l'ail
- 2 gros pétoncles (ou brisures de pétoncle ou petits pétoncles) coupés en 12 morceaux
- 12 petites crevettes
- Fromage mozzarella (ou autre, au goût)

#### **Préparation**

1. Ouvrir les écailles et retirer la chair de l'huitre (tout en conservant la coquille creuse).
2. Mettre les huitres dans une poêle à frire avec leur jus. Ajouter le beurre à l'ail. Faire revenir environ 1 minute après que le jus ait commencé à bouillir (ou jusqu'à ce que les huitres commencent à se raffermir). Ne pas trop cuire.
3. Étaler les 12 coquilles creuses dans une lèchefrite et mettre une huitre cuite dans chaque coquille en y ajoutant un peu de jus de cuisson.
4. Déposer un morceau de pétoncle et une petite crevette sur chaque huitre. Recouvrir de fromage mozzarella (ou autre, au goût).
5. Cuire au four à 230 °C (450 °F) jusqu'à ce que le fromage soit doré.

## LE GOÛT DU PAYS – MISCOU

### Huitres bacon, fromage à la crème et sauce chili sucrée

#### Ingrédients

12 huitres en coquille

15 ml (1 c. à soupe) de beurre à l'ail

30 ml (2 c. à soupe) de sauce chili sucrée

Fromage à la crème (environ 2,5 ml (½ c. à thé) pour chaque huitre)

2 tranches de bacon cuites coupées en morceaux

Fromage mozzarella râpé (ou autre, au goût)

#### Préparation

1. Ouvrir les écailles et retirer la chair de l'huitre (tout en conservant la coquille creuse).
2. Mettre les huitres dans une poêle à frire avec leur jus. Ajouter le beurre et la sauce chili. Faire revenir environ 1 minute après que le jus ait commencé à bouillir (ou jusqu'à ce que les huitres commencent à se raffermir). Ne pas trop cuire.
3. Étaler les 12 coquilles creuses dans une lèchefrite et mettre une huitre cuite dans chaque coquille en y ajoutant un peu de jus de cuisson.
4. Ajouter un peu de fromage à la crème (2,5 ml (½ c. à thé) par huitre, ou plus, au goût) et quelques petits morceaux de bacon sur chaque huitre. Recouvrir de fromage mozzarella.
5. Cuire au four à 230 °C (450 °F) jusqu'à ce que le fromage soit doré.