

HUITRES RÔTIES À LA PROVENÇALE ET POMMES MAXIM'S

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

24 huitres n°2
200 g de chapelure blanche
1 cuillère à soupe de basilic lyophilisé
1/2 cuillère à soupe de thym lyophilisé

1 gousse d'ail en purée
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'alcool anisé
1/2 cuillère à café de poivre
2 tomates

- 1) Ouvrez les huitres et débarrassez- vous de leurs eaux et réservez.
- 2) Dans un saladier mélangez soigneusement les 200 g de chapelure blanche avec 1 cuillère à soupe de basilic lyophilisé, 1/2 cuillère à soupe de thym lyophilisé, 1 gousse d'ail en purée, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe d'alcool anisé, 1/2 cuillère à café de poivre et réservez.
- 3) Détaillez en petits cubes la chair des tomates épépinées et réservez.
- 4) Dans la plaque du four disposez les huitres débarrassées de leurs dernières eaux avant de les parsemer de dés de tomates et de bien recouvrir de chapelure.
- 5) Placez sous le grill du four préchauffé pendant 6 à 8 minutes jusqu'à obtenir une jolie coloration.
- 6) Servez accompagné de pommes Maxim's.

POMMES MAXIM'S

Pour 4 personnes
3 ou 4 pommes de terre Binche ou GT
150 g de beurre fondu
Sel et poivre

- 1) Epluchez et détaillez les pommes de terre en fines lamelles et rangez-les en les tuilant sur une feuille de papier cuisson dans le fond de la plaque du four puis arrosez de beurre fondu, salez et poivrez.
- 2) Placez sous le grill du four 10 minutes et servez en portions avec les huitres rôties.