

# Huîtres au Potiron

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 15 mn**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

20 huîtres

200 gr de Potiron Rouge vif d'Etampes

100 gr de crème fraîche épaisse

5 gr de beurre

sel, poivre

Pluches de cerfeuil

**Préparation:**

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la chair en 20 médaillons.

Dans une poêle beurrée, faites revenir le Potiron.

Salez, poivrez et déglacez la poêle avec la crème fraîche.

Portez à ébullition.

Dressez le Potiron dans une assiette en intercalant avec les huîtres pochées chaudes.

Nappez de sauce.

Décorez avec des pluches de cerfeuil ou de la ciboulette ciselée.