

## *Ostra del Delta* *amb crema de cibulet*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta

100 gr. de nata líquida

2 cullerades soperes de vi blanc sec

1 escalunya

2 cullerades soperes de cibulet picat

sal

pebre

### **Preparació:**

Obriu les ostres, i poseu-les en una safata de forn.

En una olla a part, poseu-hi la nata líquida, afegiu-hi el vi blanc, la escalunya picada molt fina i reduïu-ho molt lentament. Afegiu-hi el cibulet i saleu-ho molt lleugerament.

Un cop preparada la reducció, aboqueu-la per sobre les ostres, que prèviament heu col·locat a la safata, i gratineu-les tres minuts amb forn prèviament calent. Serviu-ho tot seguit.

## Huîtres du Delta à la crème de ciboulette

### **Ingredients (pour 4 personnes) :**

12 huîtres du Delta

100 g de crème liquide

2 cuillerées à soupe de vin blanc sec

1 échalote

2 cuillerées à soupe de ciboulette hachée

Sel

Poivre

### **Préparation :**

Nettoyer et ouvrir les huîtres. Les disposer dans un plat pouvant aller au four. Dans une casserole, verser la crème liquide. Ajouter le vin blanc, l'échalote hachée très finement et laisser réduire très lentement.

Ajouter la ciboulette à la réduction et saler très légèrement. Après avoir préparé la réduction, la verser sur les huîtres se trouvant dans le plat et gratiner au four préchauffé. Servir immédiatement.