

HCM  
HUÎTRES  
*Charente Maritime*



# TARTINE

*d'huître au Comté*

HUÎTRES  
*Charente Maritime*

#VIVREHCM  
[www.huitrescharentemaritime.com](http://www.huitrescharentemaritime.com)

la  
Charente  
Maritime

# TARTINE

*d'huître au Comté*

Préparation 15 min / Cuisson 10 min / Nbre de pers. 4

## INGRÉDIENTS



8 HŪÎTRES HCM



8 TRANCHES  
DE PAIN SEIGLE



200GR DE COMTÉ



1 POIGNÉE  
DE CRANBERRIES



3 C. À SOUPE  
D'HUILE D'OLIVE



SEL & POIVRE



1 BOUQUET  
DE PERSIL



VELOURS DE VINAIGRE  
BALSAMIQUE

## PRÉPARATION

- 1 **Préchauffer** le four à **180°**
- 2 **Râper** le comté
- 3 **Ciseler** le persil
- 4 **Couper** grossièrement les cranberries
- 5 **Mélanger** le comté, le persil, les cranberries avec les 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 **Ouvrir** les huîtres et les décoquiller
- 7 **Disposer** une huître sur chaque tranche de pain de seigle
- 8 **Recouvrir** le tout du mélange de comté
- 9 **Enfourner** pendant 10 minutes à **180°**
- 10 **Servir** avec un trait de velours de vinaigre balsamique

*Bonne  
dégustation !*