

New Brunswick
Oysters
Au Gratin

Huîtres du
Nouveau-Brunswick
au gratin



Ingredients

6 servings

- 36 oysters
- pinch pepper
- 5 mL cooked bacon bits
- 15 mL diced red bell pepper
- 15 mL chopped green onion
- 3 mL fresh lemon juice
- 75 mL grated gruyère cheese

Method

- Preheat oven broiler to 400°F (200°C).
- Quickly brush oysters under cold running water. Do not let soak.
- Open oysters being careful not to lose the juices. Set aside.
- Cook bacon until crisp. Dry in paper towel and chop.
- Season each oyster with a pinch of pepper, sprinkle with the bacon, bell pepper, green onion and a few drops of lemon juice.
- Sprinkle with the grated cheese and broil until golden brown.



Ingrédients

6 portions

36	huîtres
pincée	poivre
5 mL	miettes de bacon cuit
15 mL	poivron rouge en dés
15 mL	oignon vert haché fin
3 mL	jus de citron frais
75 mL	fromage gruyère râpé

Préparation

- Préchauffer le gril du four à 400°F (200°C).
- Brosser les huîtres sous l'eau froide courante, ne pas laisser tremper.
- Les ouvrir en évitant de perdre leur jus. Mettre de côté.
- Faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. L'assécher dans une feuille d'essuie-tout et l'émietter.
- Assaisonner chaque huître d'une pincée de poivre, et saupoudrer de miettes de bacon, de poivron, d'oignon vert et de quelques gouttes de jus de citron.
- Saupoudrer de fromage et faire griller au four jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

